

春気分のお裾分けは、 やっぱり和菓子で

美しい景色を堪能した後は、
ちょっと甘味も楽しみたい。
京都らしい華やかな和菓子は、
お土産にもぴったりです。



ONE MILE TRIP FROM THE CROSS HOTEL KYOTO クロスホテル京都から1マイルの旅

Column 7

運河がつないだ 2つの町の発展の歴史

クロスホテル京都の真東を流れ、ロビーラウンジから桜を愛することもできる高瀬川。森鷗外の名作『高瀬舟』の舞台としても知られるこの川は、江戸時代初期に開削された人工の運河です。洛中から伏見を経由し大阪までをつなぐ物流の中心で、往時は1日に200隻が行き交っていたと言われます。水運の発展に伴って旅籠や料亭が軒を連ねるようになり、それはそのまま木屋町・先斗町の現在の賑わいにつながりました。本紙で取り上げている伏見周辺もまた、高瀬川によって人や物が行き交う、「交わり」の場所となり、発展してきたのでしょう。高瀬川周辺には舟入(船着き場)の石碑や幕末の史跡なども残されています。2つの町を実際に歩いて見比べてみれば、意外な発見があるかもしれません。



Column 8

和菓子をお供に歴史散歩はいかが

伏見周辺との意外な共通点といえば、クロスホテル京都と高瀬川の周辺にも老舗の和菓子屋が残されています。明治時代に伏見の「総本家 駿河屋善右衛門 伏見本舗」からのれん分けをした後、先斗町歌舞練場の茶席にお出しする和菓子を作り続けている「先斗町駿河屋」もその一つ。また、寛永7年(1630年)創業で黒豆を使った和菓子が有名な「寛永堂」、創業90年以上の老舗のみたらし団子が人気の「梅園」など。ちょっと変わったところでは、ハッ橋の新しい食べ方を提案しつづける「nikiniki」もオススメです。もしかしらかつての舟客も、高瀬川の桜を愛でながら和菓子を堪能していたのかも…なんて往時に思いを馳せて、歴史散歩はいかがですか？

Column 9

Spring Meets KIHARU! KIHARUの春メニュー

期間 2022年3月9日(水)~6月8日(火)

新たな生命の息吹を感じる季節。見た目にも華やかで心躍るKIHARUの春メニューが勢ぞろいしました。3年目となる「莓のリゾット」をはじめ、旬や春菊、菜の花などの春野菜を中心にした色鮮やかなパスタリゾット、そして魚介の濃厚な香りに食欲が刺激される「イカスミのスパゲティ スカンビとサルサソース」も登場。メイン料理には、シャリアピンバターを添えたサーロインステーキやローズマリー香る仔羊のグリル、マグロのほほ肉など、豊富な食材と多彩な味わいでご用意します。スイーツには「莓のくちどけパンナコッタ」や桜もちをアレンジした「桜モンブラン」など、莓や桜をテーマにした春爛漫スイーツをぜひお楽しみください。

※営業日時は時期により変更しますので、最新情報は公式サイトやSNSをご覧ください。



Column 10

KIHARU de パフェ 華やかな莓パフェorシックなチョコパフェ

期間 2022年3月9日(水)~5月5日(祝・木)

スイーツの宝箱のようなパフェを、KIHARUの春スイーツとしてご用意しています。パフェは2種類、みずみずしい国産の莓、莓のソルベやジェノワーズなど莓で彩りつつ、最後まで飽きずにお召し上がりいただけるよう、ヨーグルトクリームやカンスムースなどを組み合わせた華やかパフェ「KIHARU de パフェ-レディ・ベリー」。そして、チョコレートムースやチョコレートのジェノワーズなどに、ほろ苦い食感のカカオニバララム酒を効かせたムース、ピスタチ

オアイスなどを加えたシックで大人なパフェ「KIHARU de パフェ-レディ・ショコラ」。どちらも魅惑的な姿でスイーツ心をくすぐります。

「KIHARU de パフェ」
・莓をテーマにした「レディ・ベリー」1,980円(税・サービス料込)
・チョコレートをテーマにした「レディ・ショコラ」1,980円(税・サービス料込)



Column 11

クロスホテル京都のロビーラウンジに日本茶「Moi」のギフトボックスが新登場

「お茶がもっと日常に。」というブランドコンセプトのもとで作られた「Moi」は、京都・宇治原産を拠点に日本茶の魅力と新たな可能性を追求するHokuzanによる本格的な日本茶です。京都産茶葉で作る宇治紅茶、カモミールやルイボス、ジンジャーなどのハーブを掛け合わせた心安らく京番茶や宇治茶など5種類のフレーバーが楽しめるギフトボックスをご用意しています。洋菓子やパンとも相性が良く、ちょっとした京都のお土産にぴったりです。

日本茶「Moi」ギフトボックス 5種類各1袋入り 880円(税込)
宇治紅茶 / 京番茶×ルイボスジンジャー / 宇治茶×安らぎブレンド / 宇治茶×カモミールミント / 宇治茶×シナモンジンジャー



KYOTO Micro-Tourism Concierge Paper

The Cross Experience

ISSUED BY CROSS HOTEL KYOTO

SPRING 2022

VOL.5



長い歴史の、その先の、
新しい今日が、はじまる

何事もなく、平穏に過ぎた日も。
波乱万丈で、目が回るような日も。
色んな「今日」が積み重なって、歴史をつくる。
晴れの日、雨の日、風の日、花咲く日...
人も町も、そんな毎日積み重ねて、
旅先で出会った風景。
初めてのお店で出会った料理。
積み重ねてきた、わたしと何かが出会って、
新しい歴史になる。
だから今日を、わたしらしく歩き出そう。
いつか笑顔で振り返ることができるように。



ORIX HOTELS & RESORTSが
取り組む衛生管理等について

The Cross Experience Vol.5 Spring 2022 発行:クロスホテル京都 604-8031 京都府中京区河原町三條下る大黒町7-1-1 電話:075-231-8831 / 編集:制作株式会社GULL 印刷:内容は2022年3月現在のものです。内容は予告なく変更する場合があります。最新情報は公式サイトでご確認ください。写真はすべてイメージです。