

2022年2月10日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

寿司ネタが日替わり。
産地直送の魚を使った握り寿司がディナー限定で食べ放題
春の味覚ランチ&ディナーバイキング
開催のお知らせ

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 佐藤伸二）は、2022年3月1日（火）から4月30日（土）の期間、2階カフェレストラン・タンにおいて、春の季節食材が大集合する「春の味覚ランチ&ディナーバイキング」を開催いたします。

一押しは、経験豊富な寿司職人が目の前で握るライブパフォーマンスが人気のディナー限定「握り寿司コーナー」。
従来のスペースの約2倍に拡大する他、握り寿司の中には、漁港からホテルへ直送される魚を使った日替わりのネタも含まれます。福井県や高知県、鹿児島県などの漁港より、厳選したカツオやブリ、アジ、鯖、ハタなどが届きますが、日によって漁港・魚の種類は変わるのでどのネタが登場するかは当日のお楽しみ。

食べ放題のメニューには春の季節食材を使ったメニューや、シェフが目の前で仕上げるライブ感あふれるメニューが勢揃い。ル・タン名物のローストビーフをはじめ、ホテル内レストランの鉄板焼五山望、ビュー&ダイニングコートシエール、和食浮橋のシェフがメニューを考案した「シェフの逸品」や、ランチ限定の海老と帆立貝のプロジェクト（串焼き）、ディナーではオマール海老の鉄板焼き、フレッシュ苺といった豪華メニューも楽しめます。



※握り寿司コーナーイメージ（ディナー限定）

■春の味覚ランチ&ディナーバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022年3月1日(火)～4月30日(土)
- ・ 実施店舗：ホテルグランヴィア京都 2階 カフェレストラン「ル・タン」

ランチ ※90分制

時間：11:30～15:00(最終入店13:30)

料金：大人 5,500円

小学生 3,300円

3歳以上～小学生未満 2,000円

ディナー ※90分制

時間：17:30～21:00(最終入店19:30)

料金：大人 8,500円

小学生 5,000円

3歳以上～小学生未満 3,000円

(※表示価格は全て税込価格です。)

上記は2月10日(木)時点の営業時間です。状況により変動する場合があります。

■ディナー限定「握り寿司コーナー」。産地直送の魚も使用！

寿司職人が目の前で握るパフォーマンスが人気のディナー限定「握り寿司コーナー」。フェア期間中は通常のスペースを約2倍に拡大。握り寿司は、その日おススメのネタを3種盛りにしてご提供いたします。中には、漁港から直送で届く魚をつかったネタも登場。福井県や高知県、鹿児島県などの漁港より、鮮度・脂のりなど状態の良いものを厳選したカツオやブリ、アジ、鯖、ハタなどが届きます。日によって漁港・魚の種類は変わるのでどのネタが登場するかは当日のお楽しみ。



※左：寿司職人が握るライブパフォーマンスイメージ、右：漁港より直送される魚イメージ

■春の味覚・豪華食材が満載！ライブ感あふれる食べ放題メニュー



バイキングはどの世代の方でもお楽しみいただけるように春の季節食材を散りばめ、和食・洋食・スイーツの豊富なメニューを取り揃えています。

お子様も楽しめる天ぷらやステーキなどシェフが目の前で仕上げるライブパフォーマンスも充実します。

ル・タン名物の「ローストビーフ」をはじめ、ランチ限定の「有頭海老と帆立貝のプロシュート鉄板焼き」、「海鮮ちらし寿司」、ディナー限定で豪華な「オマール海老の鉄板焼き」や春に大人気のフレッシュ「苺」も食べ放題です。

※春の味覚ランチ&ディナーバイキング料理イメージ

■ホテル内レストランの4人の「シェフの逸品」が登場

ホテル内レストラン（五山望・コトシエール・浮橋）のシェフが考案した逸品が、バイキングカウンターに並びます。

食べ放題メニュー

鉄板焼 五山望

- ・つぶ貝の白ワイン蒸し 松前漬け風
- ・牛肉の鉄板焼き(ディナーはフォワグラ添え)

ビュー＆ダイニング コトシエール

- ・桜風味の鯛と菜の花ナーージュ仕立て耐熱フィルム包み
- ・春のお野菜とホテルイカのクスクス 柑橘のジュレ

和食 浮橋

- ・本日の天ぷらコーナー（日によって春の野菜も登場）
- ・おぼんざい2種(若竹煮、海老真丈)

さらに、ル・タンからはご挨拶の一品として小学生以上の方へお一人様一品ずつお重をお席までお届けします。

・カフェレストランル・タン

本日のお薦めアミューズお重盛り



カフェレストランル・タン シェフの逸品イメージ

■福井県のブランド米「いちほまれ」お米が楽しめる福井県コーナーを設置



こしひかり発祥の地である福井県が、技術の粋を尽くし、約6年の歳月を掛けて開発した新しいお米「いちほまれ」。絶妙に調和する粒感と粘り、口の中で広がる優しい甘さが特徴です。美味しくお米をお楽しみいただくため、同じ福井県の食材を使った御飯のお供もご用意。福井県の豊かな食材を集めたコーナーをバイキング台に設置します。

協力：福井県



■JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業企画部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

田中 沙弥 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

中窪 真子 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp