

2023年2月27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

世界にひとつのオリジナルデザイン

伝統工芸「京焼・清水焼」や「桐箱工芸」の器で料理提供

京都レストランフェア

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、2023年3月1日（水）より、ホテル内のレストラン5店舗において、伝統工芸の作家へ特別にオーダーしたオリジナルの器で料理が楽しめる「京都レストランフェア」を開催いたします。

ホテルグランヴィア京都は、伝統工芸を実際に体験いただくワークショップの開催など、かねてより京都のものづくりを応援してまいりました。お客様に伝統工芸に触れていただく新たな機会として、今回はレストランで伝統工芸の器と楽しむ特別料理をご提供します。

フェアで登場する器は、洗春窯 有限会社洗春陶苑による京焼・清水焼の器と、和食「浮橋」では京都桐箱工芸による桐製の八寸盆も登場。シェフの理想とする器の特徴を伝え、工房の下見や打合せを経て完成した各店舗のオリジナルの器に、同じ京都で生産される食材を取り入れて考案した料理が登場します。

こちらのお料理は、ホテル内レストランの5店舗のフェア対象メニューの中でお楽しみいただけます。



画像：和食「浮橋」の京都フェア会席 京舞華 料理イメージ

◆京都レストランフェア開催概要

店舗：和食「浮橋」/ビュー&ダイニング「コトシエール」/鉄板焼「五山望」/
カフェレストラン「ル・タン」/ロビーラウンジ「グランジュール」

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

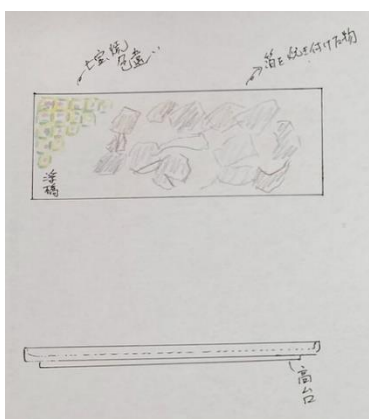
「浮橋」は5月7日(日)迄。「五山望」、「グランジュール」は4月30日(日)迄。

※フェアの料理は各コースの中の一部のメニューです。

◆「京焼・清水焼」・「桐箱工芸」の器について

【器が出来るまで】

形や色、柄、大きさなどシェフの要望を汲み取り、洗春窯 有限会社洗春陶苑や京都桐箱工芸によって各店舗オリジナルの器を制作いただきました。



画像：シェフのイラスト(左)、完成した器・和食「浮橋」の会席に登場する京都の海鮮盛合せイメージ(右)

【京焼・清水焼】 洗春窯 有限会社洗春陶苑



京都有数の陶磁器産地として名高い日吉地域で三代続く工房。鮮やかな発色が特徴の“交趾技法(こうちぎほう)”を使い、茶道具から日常食器まで幅広く製作。近年は照明器具など建築分野の商品開発も行っている。

写真：高島 慎一氏

【桐箱工芸】 京都桐箱工芸



創業から140余年。長年にわたり桐箱とお茶道具に専念し、近年では生活道具など時代に沿った制作のバリエーションも展開。先代から引き継いできた、希少かつ豊富な木材の在庫は、世界にふたつとない製品制作をかなえている。

写真：田原 寛季氏

◆和食「浮橋」のフェア対象メニュー

京都フェア会席「京舞華」 価格：18,000円(税サ込)

器をつかう料理：組肴 小鯛小袖寿司東寺巻き、蛸烏賊と筍 ごとみ木の芽味噌掛け、蓬麩田楽など

向附 京都の海鮮盛合せ



会席のはじめに登場する前菜は、一枚板に切り込みを入れ曲げた形と桜の皮で施した綴じ目、ナチュラルな凹凸に天然染料による色付けなど京都桐箱工芸の職人技が光る桐製八寸盆に、京都産の筍など色とりどりの季節の逸品を少しずつ。お造りは、円形が永遠に繋がる縁起の良い模様の七宝柄や、粘土をペースト状に溶いて袋から絞り出して描画する「いっちゃん」の技法を施した京焼・清水焼の器に、その日おすすめの魚を京都府漁業協同組合より仕入れて盛り合わせます。

画像：蛸烏賊と筍 ごとみ木の芽味噌掛けイメージ

◆その他店舗による京焼・清水焼で提供するフェア対象メニュー



ビュ&ダイニング コトシエール

Menu soleil

価格：20,500 円（税サ込） 時間：17:30～22:00（L.O.21:00）

器をつかう料理

・京都産干し芋のヴルーテ フォワグラのポワレ ペリグーソース



鉄板焼 五山望

京匠

価格：29,000 円（税サ込）

時間：17:30～22:00（L.O.21:00）

器をつかう料理

京都産黒毛和牛「京の肉」フィレの鉄板焼 山葵 ガーリックチップ



カフェレストラン ル・タン

京都フェアディナーバイキング

価格：8,500 円（税込）

時間：17:30～21:00（最終入店 19:30）

器をつかう料理 ※小学生以上へ一皿提供 マグロと季節野菜 京都宮津のエキストラバージンオリーブオイル



ロビーラウンジ グランジュール

スペシャルプレート Uji

価格：1,700 円（税サ込）

時間：10:00～20:00（L.O.19:30）

+800 円～ドリンクとセットにしたケーキセットに変更も可能です。

JR 西日本グループにおける SDGs について

私たちは、地域共生企業の一員として、SDGs（持続可能な開発目標）の理解を深め、すべての人と環境にやさしいホテルづくりに努めております。また、JR 西日本グループが掲げる「人々が出会い、笑顔が生まれる、安全で豊かな社会」をめざし、将来世代を含め、誰もが生き生きと活躍し続けられる西日本エリアの実現を通じて、SDGs の達成にも貢献していきたいと考えております。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

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。



■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 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

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