

Press Release



株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
〒600-8216
京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口
TEL : 075-344-8888(大代表)
FAX : 075-344-4400
URL : <http://www.granvia-kyoto.co.jp>

報道関係者各位

2016年2月24日
ホテルグランヴィア京都

山陽・九州新幹線相互直通5周年キャンペーン「食のフェア」

「好いちょっと! 鹿児島グルメ」フェア

開催のお知らせ

甑島のきびなご、枕崎のぶえん鯉、希少な焼酎も続々登場!!



ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 代表取締役社長 中村 仁)は、鹿児島県食材と郷土料理を取り入れた『好いちょっと! 鹿児島グルメ』フェアを3月1日(火)~4月30日(土)の2ヶ月間、カフェレストラン「ル・タン」で開催いたします。

多彩な料理が並ぶ大きなbuffetカウンターには、定番のおばんざいコーナーやローストビーフに加え、「枕崎産ぶえん鯉のカルパッチョ ゆず胡椒風味」、「鹿児島産きびなごの唐揚げ」、「鹿児島直送さつま揚げ」「さつますもじ(鹿児島風ちらし寿司)」など鹿児島食材や郷土料理をランチ&ディナー共通でご用意いたします。



ディナーバイキング イメージ

ディナー限定メニューでは、「甑島産きびなごの酢味噌」、「黒豚しゃぶしゃぶ生春巻」、「黒さつま鶏・手羽先あまから焼き」に加え、「鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ」、「鹿児島産ブリとカンパチのにぎり寿司」の豪華なラインナップでご提供いたします。

さらに、ディナーでは、鹿児島県薩摩川内市にある蔵元である山元酒造株式会社のご協力で鹿児島県産焼酎2種もメニューに加わります。また、同時になかなかお目にかかれない貴重な銘柄(別途料金が必要)も数種類ご準備いたします。



焼酎イメージ

【このプレスリリースに関するお問合せは】

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)
営業推進室マーケティングITグループ 室長 福田 順(ふくだじゅん) マネージャー 木曾 秀樹(きそひでき)
TEL:075-342-5510 FAX:075-342-5535 E-mail:h_kiso@granvia-kyoto.co.jp

(添付資料)

「好いちよっど! 鹿児島グルメ」フェア

料理には、鹿児島県産以外の原材料を使用したメニューもございます。

期 間：平成28年3月1日（火）～4月30日（土）
場 所：カフェレストラン「ル・タン」（2階）
時 間：ランチ 11：30～13：00、13：30～15：00（最終入店は14：30）
 ディナー 17：30～19：00、19：30～21：00（最終入店は20：30）
料 金：ランチ 大人 平日2,900円、土日祝3,500円
 小学生 平日2,000円、土日祝2,400円
 3歳以上小学生未満 全日 1,450円
 ディナー 大人 4,900円
 満60歳以上 3,900円
 小学生 3,000円
 3歳以上小学生未満 2,150円

予約先：カフェレストラン「ル・タン」 TEL：075-342-5525



枕崎産ぶえん鯉のカルパッチョ



さつますもじ（ランチ限定）



鹿児島直送さつま揚げ

※画像は、全てイメージです。

【このプレスリリースに関するお問合せは】

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)

営業推進室マーケティングITグループ 室長 福田 順(ふくだじゅん) マネージャー 木曾 秀樹(きそひでき)

TEL:075-342-5510 FAX:075-342-5535 E-mail:h_kiso@granvia-kyoto.co.jp