

報道関係者各位

## 新たなスタイルで一挙2箇所オープン

### いつもと違う“チョイ呑み”をご提案！

# すし割烹「浮橋」、じ ざげやきざかな地酒焼肴「浮橋」

## 新業態営業開始のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）は、日本料理「浮橋」内に、すし割烹「浮橋」と地酒焼肴「浮橋」を本年6月よりオープン致しました。

どちらもカウンター席のみで、お一人様でもご利用いただきやすくなっております。

すし割烹「浮橋」は、潜在的な需要はもとより、近年の外国人観光客増加に伴い、外国人から見た和食の代名詞「寿司」へのニーズの高まりに合わせる形でオープン致しました。熟練した職人が握る寿司はもちろんのこと、日本料理店内にある事を活かした、多彩な一品料理も楽しみの一つです。

地酒焼肴「浮橋」は、読んで字の如く、京都の日本酒と、お酒に合う「肴」をご自身で焼いて食すことを楽しんでいただくカウンターです。

料理長が厳選した山海の幸を、ご自身で焼き上げ、立ち上る香ばしい香りと共に、京都の地酒を楽しむ。仕事帰りに普段とは少し違ったワンランク上の「チョイ呑み」を楽しんでみてはいかがでしょうか。

当ホテルは、ブランドプロミスである「人と人との心を結ぶホテル」として、今後も多くのお客様に楽しんでいただけるホテルを目指して参ります。



【写真：左 すし割烹料理イメージ 右 地酒焼肴料理イメージ】

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご利用は】

\*\*\*\*\*

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

広報担当／木曾秀樹（きそひでき）・白谷宏徳（しらたにひろのり）

TEL075-342-5510／FAX075-342-5535／E-mail: [h.shiratani@granvia-kyoto.co.jp](mailto:h.shiratani@granvia-kyoto.co.jp)

■店舗概要

店舗名	すし割烹「浮橋」	地酒焼肴「浮橋」
業態	寿司・一品料理	焼物・一品料理
営業時間	昼 11:30~15:00 (LO14:00) 夜 17:00~22:00 (LO21:00)	夜 17:00~22:00 (LO21:00) ※夜のみ営業
席数	カウンター6席	カウンター6席
料金	おまかせにぎり 7貫 2,500円 お好みにぎり 1貫 250円~ 一品料理 600円~ 生ビール(エビス) 960円 グラスワイン 950円~	酒肴直焼(しゅこうじかやき) 3,500円 ※焼物のセット 焼物 300円~ 一品料理 600円~ 日本酒 800円~
場所	ホテルグランヴィア京都 M3F 日本料理「浮橋」内	
禁煙/喫煙	全席禁煙(店内喫煙ブース有)	
ご予約お問合せ	075-342-5527(直通)	

■メニュー例(食材の仕入れ等により変更になる場合がございます)

【すし割烹】

にぎり寿司(一貫)

・やり烏賊 250円・玉子 300円・鯛 400円・縞鰯 400円・雲丹 600円・鮑 600円・中とろ 600円 他  
手巻き

・新香 250円・胡瓜 250円・鉄火 400円・ネギとろ 600円

細巻き

・新香 350円・胡瓜 350円・鉄火 500円・ネギとろ 700円

棒寿司

・鯖寿司(二貫) 700円

一品料理

・げその塩焼き 600円・烏賊の酒盗和え 700円・長芋の鯛わた和え 700円・湯葉サラダ 1,000円

・出し巻き玉子 800円・賀茂茄子の素揚げ 900円・鰻のしゃぶしゃぶ 2,500円・稲庭うどん 800円 他

【地酒焼肴】

直焼(野菜)

・万願寺唐辛子 300円・なす 400円・小かぶ 500円・野菜四種盛り 900円 他

直焼(魚貝)

・蛸 600円・焼穴子 600円・さざえ 1,000円・中とろ 1,000円・帆立の醤油麴 1,200円

・烏貝 1,200円・鮑 2,800円 他

珍味

・蓴菜とろろ 600円・チーズ粕漬 700円・烏賊の酒盗和え 700円 他

京都の地酒

・特選 神聖(グラス) 800円・まるたけえびす(グラス) 800円・英勲 古都千年(グラス) 1,250円 他



【写真：左 すし割烹店内イメージ 右 地酒焼肴店内イメージ】