

報道関係者各位

京都産ふんわり、しっとりスイーツが誕生！ ホテルグランヴィア京都が贈る自信作 「京たまごころーる」 発売開始のお知らせ

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）では、2014年8月より、パストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて「京たまごころーる」を販売開始いたしました。

京丹波産鶏卵「京乃雅」と京都産「百花蜂蜜」を使用した生地は、「ふんわり」と「しっとり」が見事に共存しています。

生地をひとくち口に含むと、「ふんわり」とした食感の後から、はちみつの香り、甘さ、そして「しっとり」とした余韻が追いかけてきます。また、たっぷりの生クリームは甘さ控えめで、生地との相性抜群です。

ホテルグランヴィア京都が自信を持ってお届けする「京都生まれ」のロールケーキを、「食欲の秋」にご家族やお友達と味わって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商品を提供いたします。

「京たまごころーる」

販売価格：1本1,300円（税込）

サイズ：高さ約7cm×幅約9cm×長さ約16cm

- ・店頭及び予約販売（配達及び宅配なし）
- ・ご予約は前日正午までに店頭及びお電話で承ります
- ・数量限定
- ・カットした小ポーション（450円）もごさいます。
- ・商品は当日中にお召し上がりください



画像：「京たまごころーる」イメージ

【ご予約・お問合せ先】

ホテルグランヴィア京都 2階 パストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

営業時間 10:00~22:00 電話番号 075-342-5525 <直通>

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

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