



報道関係者各位

2015年2月18日
ホテルグランヴィア京都

海老好き♡肉好き♡苺好き♡

この春だけのとっておき

リニューアル7周年感謝ディナーバイキング開催のお知らせ

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、カフェレストラン「ル・タン」において、リニューアル7周年を記念したディナーバイキングを2015年3月1日（日）から開催いたします。

今回のバイキングのテーマはズバリ「海老・肉・苺」。

海老料理はエビフライをサンドした「えび☆バーガー」や専用釜で焼き上げる海老と菜の花のピッツア、グランシェフの一品として「ハーブムースを絞った大海老の石室窯焼き」をご用意。肉料理は大きなブロック肉を使用したホテルならではのローストビーフや4種のソースでいただく牛のしゃぶしゃぶ、黒酢が食欲をそそるポークスペアリブなど、ダイナミックな料理の数々が並びます。にぎり寿司やカレー、パスタなどお子様にもお楽しみいただけるポピュラーな料理もバラエティ豊かに取り揃えました。

また、スイーツコーナーでは人気の「苺スイーツ」をラインナップ。苺を使用したタルトやムース、モンブランにジャンボスフレなどをたっぷり堪能していただけます。

さらに、歓送迎会プランやレディースプラン、バースデープランなどお得なプランが満載。卒業や進学、就職などのお祝いの席や歓送迎会など大勢で集まる機会の多いこの時期にぴったりです。

今年は大好きな海老・肉・苺をたっぷり食べて、楽しく・おいしく・賑やかに新しい門出をお祝いし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。

【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

添付資料

リニューアル7周年感謝ディナーバイキング

期 間 2015年3月1日(日)～4月30日(木)
開催場所 2F カフェレストラン「ル・タン」
開催時間 17:30～19:00/19:30～21:00(最終入店 20:30)
※90分制

料 金 大人/¥4,900 小学生/¥3,000 3歳以上小学生未満/¥2,150
満60歳以上/¥3,900 ※満60歳以上は年齢が証明できるものをご提示ください
キッズ・イート・フリー ご同伴の大人(有料の方)の人数まで幼児(小学生未満)は無料
※料金はすべて税込

予 約 先 カフェレストラン「ル・タン」
Tel 075-342-5525(直通) 6:30～23:30

【3・4月料理内容(例)】

- ・ハーブムースを絞った大海老の石室窯焼き・海老と菜の花のナポリピッツア・小海老とパイナップルのカクテル・えび☆バーガー・ローストビーフ・牛しゃぶしゃぶ・ポークスペアリブの黒酢風味
- ・牛スジ煮込みカレー・握り寿司・苺のスーパーモンブラン・苺のタルト・チョコレートフォンデュタワー
- ・アイスクリーム各種・ソフトドリンク各種 等



※料理内容は仕入れの都合等により変更になる場合があります。写真はイメージです。

【3・4月お得なプラン(例)】

歓送迎会プラン

内 容 ディナーバイキング+フリードリンク(ビール・ワイン・カクテル2種・ソフトドリンク)
料 金 お一人様5,000円 ※大人4名様～(同一プランでのご注文に限ります)
特 典 10名様につき1名様無料

レディースプラン

内 容 ディナーバイキング+フリードリンク(ビール・ワイン・カクテル2種・ソフトドリンク)
料 金 お一人様4,000円 ※大人女性のみ4名様～(同一プランでのご注文に限ります)

リニューアル感謝特典

内 容 ディナーバイキング
料 金 お一人様3,900円 ※3月2日(月)～13日(金)、4月1日(水)～14日(火)の平日限定

※いずれのプランも要予約。料金はすべて税込。