

報道関係者各位

2016年2月17日
ホテルグランヴィア京都

3種類のストロベリーマウンテン!! 新作スイーツ、苺ドリンクも登場!! 苺たっぷりの「スイーツバイキング」開催について ～Strawberry Collection～

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、カフェレストラン「ル・タン」にて苺たっぷりの「スイーツバイキング」を2016年3月1日(火)から開催いたします。



【3・4月スイーツバイキングイメージ】

例年この時期に開催する人気企画「苺スイーツバイキング」。今年は昨年好評をいただいた3種類の苺食べ比べに加えて、さらに苺アイテムを充実させ、「Strawberry Collection」をテーマに豊富なラインナップでお届けいたします。

まずご紹介したいのは、キュートに飾られた「苺のパンナコッタ」や「レアチーズムース」といったホテルパティシエオリジナルの新作苺スイーツ。そして、昨年の夏に好評を博した新感覚アイス「スノーアイス」も苺フレーバーで再登場します。さらに、目の前でお作りする「苺のヨーグルトドリンク」、「苺とアサイーのミックスジュース」のオリジナル苺ドリンクも期間限定で登場し、店内はまさに苺一色。従来どおり、多様なフレーバーティーやマシンから1杯ずつ提供するコーヒー、サンドイッチやスープ、ハンバーガーなど軽食類も充実して、バラエティに富んだ内容となっています。

1/3

【プレスリリースに関するお問合せ】

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)

TEL075-342-5510/FAX075-342-5535/E-mail: h.kiso@granvia-kyoto.co.jp

■■■スイーツバイキング～Strawberry Collection～4つの見逃せないポイント■■■

Point① 3種類のストロベリーマウンテン



昨年大好評だった3種類の苺食べ比べが今回も登場いたします。その日オススメの苺3種をご用意し、バイキングカウンターに供される“苺の山”はまさに圧巻。そのまま食べるもよし、練乳やチョコソースをかけるもよし。あなたスタイルの食べ方で自由にお楽しみください。

Point② シェフオリジナルカップスイーツの新作をご用意



思わず手にとりたくなるような、苺をはじめとするベリーを使ったキュートなカップスイーツを5種類をご用意いたしました。ミニサイズなので、好きなだけお召し上がり頂けます。丁寧に仕上げた定番の苺のタルトやショートケーキも併せてお召し上がりください。

Point③ スノーアイスが苺フレーバーで再登場



昨夏、ご好評頂いた期間限定スノーアイスが苺フレーバーで再登場いたします。ふわふわ食感の新感覚アイスをスタッフが目の前でお作りします。フルーツやソースを加えて、お好みのトッピングでお楽しみください。

※昨夏のイメージ画像です。

Point④ オリジナル苺ドリンク 2種でさらに充実



ル・タンススタッフが考案した、オリジナル苺ドリンクを2種をご用意。苺を使ってお客様の目の前でお作りしますので、出来立てをお召し上がりいただけます。もちろん、豊富なフレーバーティーや引き立てのコーヒーなど、その他のドリンクも充実のラインナップです。

【プレスリリースに関するお問合せ】

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）

TEL075-342-5510/FAX075-342-5535/E-mail: h.kiso@granvia-kyoto.co.jp

<メニュー内容※赤字は 2016 年新作です。>

【スイーツ例】

- 3種の苺の食べ比べ
- カップスイーツ
 - ・苺とパナコッタ
 - ・レアチーズと苺のソース
 - ・苺ゼリー
 - ・ヨーグルトムース～苺ジャムを添えて～
 - ・苺のグラスムース
- スノーアイス（苺フレーバー）
- タルトフレーズ
- 苺のロールケーキ
- ジャンボ苺スフレ
- ジャンボ苺モンブラン
- 苺のシフォンケーキ、など約 40 種類



【ライトミール例】

ハンバーガー、サンドイッチ、サラダ、スープなど

【ドリンク】

苺ヨーグルトドリンク、苺とアサイーのミックスジュース

コーヒー、紅茶、オレンジジュースなど

※仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

スイーツバイキング～Strawberry Collection～

期 間 2016年3月1日（火）～4月30日（土）

開催場所 2F カフェレストラン「ル・タン」

開催時間 アフタヌーン 15:30～16:45（クローズ）※毎日開催
ナイト 21:30～23:00（クローズ）※木～土の限定開催

料 金 アフタヌーン 大人/¥3,500 小学生/¥2,200 3歳以上小学生未満/¥1,500
ナイト 大人/¥3,200 小学生/¥2,000 3歳以上小学生未満¥1,200
※料金はすべて税込

内 容 苺を使用したスイーツや苺3種類の食べ比べ
苺スノーアイス、苺の特製ドリンク2種、アイスクリーム、
ソフトドリンク、サンドイッチ、ハンバーガー、スープ、等
※仕入れ等の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

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

【プレスリリースに関するお問合せ】

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）

TEL075-342-5510/FAX075-342-5535/E-mail: h.kiso@granvia-kyoto.co.jp