

報道関係者各位

2016年4月28日
ホテルグランヴィア京都

ジューシーなメロンとエディブルフラワーで届ける アフタヌーン&ナイト「スイーツバイキング」開催について 「メロンのショートケーキ」「生ハム&メロン」、メロン尽くしに心もメロメロ?

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」にてみずみずしいメロンと食べるお花を使用したスイーツバイキングを2016年5月1日（日）から開催いたします。

この時期に食べごろを迎えるメロンをふんだんに使用した「メロンのショートケーキ」や「メロンのタルト」等のメロンスイーツに加えて、カラフルなエディブルフラワー（食べるお花）を使用した食べるお花スイーツを約10種類ご用意。「生ハム&メロン」や目の前で仕上げるメロンのオリジナルドリンクなどスイーツ以外でもメロンが充実。さらに、ご来店頂いた大人のお客様にはシェフが贈る特製メロンスイーツをお一人様一つずつテーブルまでお運びいたします（アフタヌーンスイーツバイキング限定）。5・6月はメロンとお花の咲き誇るスイーツで心もメロメロなひとときをお過ごしください。



【5・6月スイーツバイキングイメージ】

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 メロメロポイント

Point① ジューシーメロン&食べるお花スイーツ

・メロンのショートケーキ

メロンをふんだんに使ったメロンショートケーキ。ホテルパティシエが手がけるキメ細やかなスポンジと甘さ控えめの生クリームはみずみずしいメロンと相性も抜群です。

・メロンパンビスケット

メロンパンの皮をイメージして焼いたまるでメロンパン?なメロンパンビスケットが登場。そのまま食べてもよし、好きなアイスやフルーツを載せてもよし。好みの食べ方でお楽しみください。

・食べるお花スイーツ

エディブルフラワーを使った見た目もキュートなデザートをご用意。ローズシロップのゼリーにカラフルなエディブルフラワーを入れてヨーグルトムースと二層に仕上げたムースケーキや、メロンのジュレを閉じ込めた一口サイズのフラワーゼリー。その他のデザートもエディブルフラワーで食べるのがもったいないくらいキュートにデコレーション。

・生ハム&メロン

王道の組み合わせ、生ハムとメロンをご用意。みずみずしいメロンの甘さと生ハムの塩気が癖になる一品です。好きなだけお召し上がりください。



Point② メロンを楽しむ特製ドリンクをご用意

ジューシーメロンに蜂蜜を加えただけのシンプルな「ハニーメロンジュース」とミルクを加えて、まるやかでクリーミーな「ハニーメロンスムージー」の2種類をご用意。



Point③ パティシエが贈るスペシャル「メロンブーケ」をお一人様ずつ

メロン 1/2 玉に、バニラクリームを敷き、北海道メロンアイスをたっぷりディッシュアップ。メロンとエディブルフラワーでデコレーションすれば贅沢な“メロンの花束”の出来上がり。ご来店頂いた感謝を込めて、パティシエが贈るスペシャルな一皿です。

※大人のお客様お一人様ずつご提供いたします。

※アフタヌーンスイーツバイキング限定



<メニュー内容>

【メロンスイーツ例】

- メロンのショートケーキ
- メロンのタルト
- メロンのロールケーキ
- メロンのゼリー
- カットメロン
- 北海道メロンアイス
- 生ハム&メロン

【食べるお花スイーツ例】

- レアチーズ ローズの香り
- ヨーグルトムースとローズのゼリー
- フラワーゼリーとメロンのクーリー

【その他スイーツ・軽食例】

お好きな具材を挟んで作るハンバーガー、サラダコーナー、サンドイッチ、スープなど軽食類も豊富にご用意。アイスクリーム・ソルベ約10種・その他スイーツ約25種

【ドリンク】

ハニーメロンジュース、ハニーメロンスムージー
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 実施概要

期 間 2016年5月1日(日)～6月30日(木)

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 メロンと食べるお花(エディブルフラワー)を使用したスイーツや軽食
メロンの特製ドリンク2種、スノーアイス、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