



News Release

2019年7月22日

報道関係者各位

“京都駅ナカに京の地酒と小料理が愉しめる空間が誕生”
～京の酒処、伏見17歳の日本酒も勢揃い～

ホテルグランヴィア京都 M3階「和食 浮橋」 2019年8月1日(木)リニューアルオープンのお知らせ

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発(京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則)が運営するホテルグランヴィア京都は、ホテルM3階にある日本料理「浮橋」を、京都の食と日本酒の文化を発信する和食「浮橋」として2019年8月1日(木)にリニューアルオープンいたします。

今回の開業では、今まで以上にお客様満足度の向上を図るべく、夜限定で日本酒と合う小料理(一品料理)を充実させた新たなスペースが誕生します。京都の地酒を揃えるなど、京都駅各線に直結の好立地で、お仕事終わりなどに気軽に呑める酒処をご提供します。

湯葉や生麩、ハツ橋などを使用した京都を感じる料理長自慢の一品をはじめ、お酒の肴として定番の小料理、約30種類をラインナップ。小料理によく合う日本酒は、京都伏見17歳からの日本酒も含め約25種類を揃えます。伏見の日本酒の飲み比べもご用意するなど日本酒好きにはたまらない充実の内容です。

これまでの浮橋で人気があった昼食限定の看板メニュー“おすすめ御膳 花籠”や昼夜問わず選べる会席・鍋料理は季節の食行事など京の習わしを取り入れ、より魅力あふれるコースとして提供します。大切な記念日や顔合わせ、接待や会食に最適な個室を1室増加させるなど、様々な用途でご利用いただける店舗へと生まれ変わります。



和食「浮橋」店内イメージ CG パース図



小料理と地酒イメージ

新店舗概要は次頁をご参照ください



News Release

■新店舗コンセプト



町家を思わせる落ち着いた空間で、
京都ならではの食材と季節を愛でる京和食を。

浮橋の夜は、京町家のおもてなしを表した二つの空間をご用意。町家の構成になぞらえて、足を踏み入れるとお迎える活気あふれる「みせの間」と、通り庭を抜けた後に広がる風雅な雰囲気「おくの間」とし、お客様のシーンやその日の気分に合わせて京の趣きをご体感いただけます。

「みせの間」 小料理と地酒

京都駅各線に直結の好立地、お一人様からグループまで気軽に一杯お立ち寄りいただけるスペースが誕生。地酒のディスプレイと臨場感たつようオープンキッチンがお出迎える「みせの間」の夜は、一品ずつお選びいただける京都ならではの小料理を、伏見の地酒とともに楽しめます。



「おくの間」 会席と鍋

京都の四季を感じさせるアートを施した空間「おくの間」。京都の季節と匠の技が織りなす、彩り豊かな会席料理と、一年を通じてグループで囲んでいただける鍋料理など、シーンに合わせて選べるお料理と空間で特別なひとときをお過ごしください。



■伏見の地酒とともに愉しめる夜の小料理メニュー

ちょっと飲みたい時にぴったりの、日本酒が進む小料理が充実。定番の珍味三種や鯛の荒炊きをはじめ、京都らしい湯葉の蒸籠蒸しや三色麩の田楽焼きなど、料理長自慢の一品が並びます。季節を感じるおばんざいもお楽しみいただけます。



湯葉の蒸籠蒸し

蒸籠の中に平ゆばを重ね、じっくりと蒸した料理長おすすめの湯葉の蒸籠蒸し。浮橋特製のフカヒレ餡に絡めて、お召し上がりください。



三色麩の田楽焼き

よもぎ麩、あわ麩、もち麩の3種の麩に、味噌をたっぷり塗り、田楽焼きにした京都ならではの逸品。



News Release



鯖寿司

京都でハレの日には欠かせない京料理の一つ、鯖寿司をご用意。肉厚な鯖が絶品です。



漬物たまご

炒めた漬け物を卵でとじ、しば漬け・壬生菜を仕上げにトッピング。漬物を存分に楽しめる一皿です。



銀鱈の西京焼き

味噌漬けにした銀鱈を焼き上げた西京焼きは、脂ののった身と味噌の相性が抜群です。

■ 浮橋営業概要

- 店舗名称 和食「浮橋」
開業当初からの店舗名は継続し、源氏物語の最終絵巻にある大和国吉野川の夢の淵に架けたという「浮橋」にちなむ。
ユネスコ世界無形文化遺産である「和食」文化を体験できる「空間」「料理」「サービス」を提供する場と位置づけ、店舗形態を「和食」とする。
- 営業時間・価格
朝食:7:00~10:00
和朝食 ¥2,851

昼食:11:30~15:00(ラストオーダー14:00)
昼御膳・会席 ¥2,500~ 鍋会席 ¥3,000~

夕食:17:00~22:00(ラストオーダー21:00)
【会席と鍋エリア】¥5,500~ 【小料理と地酒エリア】¥300~
- 席数 席合計 90席(全席禁煙)
個室4室(12名席 1室・6名席 2室・8名席 1室)
(ランチタイム)58席
(ディナータイム)会席と鍋エリア 36席 小料理と地酒エリア 22席
- 連絡先 TEL:075-342-5527(店舗直通) FAX:075-342-5540
TEL:075-344-8888(ホテル代表)

【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

営業企画部 マーケティンググループ

TEL:075-342-5510 FAX:075-342-5535

田中 沙弥(たなか さや) E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

今村 克二(いまむら かつじ) E-mail: k_imamura@granvia-kyoto.co.jp