

報道関係者各位

ホテルグランヴィア京都 みんな大好き！魅惑のたまごフェア開催のお知らせ ～ こだわりたまごが大集合 ～

【平成 21 年 5 月 26 日／京都】ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 木部義人）は、一部直営レストランにて平成 21 年 6 月 1 日（月）～6 月 30 日（火）までの期間、厳選した“こだわりたまご”を使用した「魅惑のたまご」フェアを開催いたします。

今回、厳選した卵は京都の“大原地たまご”や“京地玉”をはじめ、“比良の里の自然卵”、海藻や天然飼料だけを与えて育てられた鶏から採れる“海藻卵”など、普段なかなか食べることができない特別な卵をご用意。そんなこだわりの卵をシェフ達が腕をふるい美味しく調理いたします。おすすめは、カフェレストラン「ル・タン」で提供される“海藻卵”を使ったオムレツライス。チキンライスの上に乗せられたオムレツを割れば、ふわっとろっの半熟卵が溢れてきます。更にもうひとつのおすすめは、レストラン「ラ・リサータ」で提供されるエリート卵“京地玉”を使った「絶品！カルボナーラ」。通常生クリームに卵を加えて作られるカルボナーラと違い、今回のフェアのラ・リサータオリジナルカルボナーラは、生クリームはほんの少しで、ほとんど卵黄だけで仕上げられる正統派のカルボナーラ。イタリア帰りのシェフが作る正統派のカルボナーラは感動の味です。ぜひ、この機会に一度ご賞味ください。

みんな大好き！魅惑のたまごフェア ～ こだわりたまごが大集合 ～

場 所：2階 カフェレストラン「ル・タン」／ロビーラウンジ「グランジュール」

15階 レストラン「ラ・リサータ」／フランス料理「ラ・フルール」／スカイラウンジ「サザンコート」

実施期間：平成 21 年 6 月 1 日（月）～30 日（火）

※各店舗の詳細情報に関しては、2 枚目以降に記載



カフェレストラン「ル・タン」
※オムレツライスイメージ



レストラン「ラ・リサータ」
※絶品！カルボナーライメージ

■レストラン「ラ・リサータ」15階

ランチ 11:30~14:30(土日祝 11:30~15:00)

ディナー17:30~21:30

絶品！カルボナーラ ¥2,310

シェフこだわりの京地玉の黄身を1人前2個使用して作るカルボナーラは、生クリームが少なめで、卵の味をストレートに感じられる正統派の味付けです。

パスタに絡む卵ソースは、やみつきになる感動の味。

15階レストラン「ラ・リサータ」 TEL075-342-5522(直通)



京地玉・・・鶏は日本の風土に合った国産鶏を飼育し、飼料は鶏に対して偏った栄養を与えず、鶏の健康を考えて良質でバランスよく配合された飼料を与え、元気な鶏を育て産まれる良質のタマゴです。

■フランス料理「ラ・フルール」15階

ランチ 11:30~14:30

ランチコース「エレガン」¥4,042より

贅沢たまごのポーチドエッグ

赤ワインとベーコン、野菜を煮込んだソースを添えるブルゴーニュ名物の“ウフ・アン・ムーレット”。「比良の里の自然卵」を使って贅沢に仕上げました。

15階フランス料理「ラ・フルール」 TEL075-342-5520(直通)



比良の里の自然卵・・・滋賀県滋賀郡志賀町南比良にある中村養鶏場で生産されているたまご。天然飼料と地下90mより汲み上げている比良の伏流水を与えて育った元気な鶏が産んだ自然卵です。

■スカイラウンジ「サザンコート」15階

ランチ 11:30~14:30

京都大原地たまご&お野菜ランチ ¥2,500

濃厚な味“大原地たまご”の黄身はとろ〜り半熟、臭みがない自然卵で、マグロのづけとの一体感がたまらない洋風丼です。大原野菜はバーニャカウダで、ヘルシーに美味しくお召し上がりください。

15階スカイラウンジ「サザンコート」 TEL075-342-5523(直通)



大原地たまご・・・金毘羅山（こんびらさん）から溢れる天然水を飲み、自然の環境に近い飼育方法で育てられている。それにより鶏もストレスを感じない良いたまごが産める。卵自体は臭みがなく、自身の層が厚く黄身が濃厚で味に深みがある。

■カフェレストラン「ル・タン」2階 11:00～23:30

ふわとろオムレツライス ¥1,800

茨城県産のこだわり海藻卵をたっぷり3個使って作られるオムレツは、チキンライスに乗せて完成。ふわとろオムレツをチキンライスの上で割れば半熟卵が流れ出し、ため息がもれそうなビジュアル。黄身の味わいは濃厚で、特製ケチャップとの相性も抜群です。

2階カフェレストラン「ル・タン」 TEL075-342-5525(直通)



■ロビーラウンジ「グランジュール」2階 10:00～21:00

こだわりたまご“究極のブリュレ”セット ¥1,800

海藻卵を使って作られたブリュレはパティシエの自信作！
なめらかで濃厚で贅沢な美味しさ。ピスタチオのアイス
クリームとフルーツをご一緒に！お飲物とセットでご用意
いたします。

2階ロビーラウンジ「グランジュール」TEL075-344-8888(大代表)



海藻卵・・・衛生的な環境下で健康に留意して育てられた鶏から採れる卵。厳選した天然飼料を配合し、緑草、海藻、酵母等をミックスして与え、生産された活性卵。殻が硬くて、黄身に甘味とコクがあるのが特徴。ビタミン、ミネラルが豊富に含まれ、健康面にも配慮された卵です。

このお知らせに関するお問い合わせ先
〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル京都駅ビル内
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)
運営戦略室マーケティンググループ
広報担当 / 今村克二、東 誠
Tel:075-342-5510 Fax:075-342-5535
E-mail:k_imamura@granvia-kyoto.co.jp

画像が必要な方は、高解像度データをご用意致しますのでご連絡ください