

報道関係者各位

大自然のおいしさまるごと！

～北の国からのおいしい便り～ 「北海道フェア」開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都 大好評北海道フェア第3弾開催決定！

【2009年12月16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 矢吹 静)は、2010年1月7日(木)～2月28日(日)の期間、ホテル館内の直営レストランで、～北の国からのおいしい便り～と題して北海の幸が満喫できる「北海道フェア」を開催いたします。

今年の冬に第1弾・夏に第2弾企画としてレストランで実施しました北海道フェアが大好評をいただき、それに続く第3弾として、～北の国からのおいしい便り～「北海道フェア」を開催いたします。過去の開催時にお客様からいただきました声に応えるべく、カフェレストラン「ル・タン」では蟹料理を充実。肉厚なむき身の焼タラバ蟹、甘味がクセになるズワイ蟹のポイルのほか、しゃぶしゃぶ、パエリアなど様々な蟹料理が存分に味わえます。また、15階からの夜景が満喫できるレストラン「ラ・リサータ」では、北海道のウニ、帆立、甘海老をはじめ、ズワイ蟹や小海老、イカを使ったパスタをご用意。さらに知床牛を使った赤ワインの煮込みもおすすめ。メインダイニングのフランス料理「ラ・フルール」では、北海の鱈の白子と京都の堀川ごぼうを合わせたスペシャルな料理が登場！その他のレストランでも北海道の食材を使った料理やスイーツ、ドリンクなどが充実！ぜひこの機会に北海の幸が満喫できる料理の数々をご賞味ください。

大自然のおいしさまるごと！

～北の国からのおいしい便り～ 「北海道フェア」開催

場 所:ホテルグランヴィア京都館内レストラン(一部直営・テナント店舗を除く)

実施期間:平成22年1月7日(木)～2月28日(日)



※カフェレストラン「ル・タン」バイキング料理イメージ

※その他店舗及び金額等の詳細は2枚目以降に記載しております

■カフェレストラン「ル・タン」2階

「北海道&北海の幸ど〜んと大集合!バイキング」(昼・夜共 90 分制)

食の宝庫北海道から新鮮食材がどっさり到着。北海の幸満載の贅沢パエリアや札幌ポークを使ったカレーをはじめ、ディナー限定で提供される焼きタラバ蟹、帆立貝の鉄板焼き、蟹のしゃぶしゃぶなど、北海の幸を余すところなくご堪能いただく、豪華なバイキングです。

ランチ : 11:30~15:00(90 分間 2 部制・最終入店 14:30)

平日 大人 ¥2,900/小学生 ¥2,000/3 歳~小学生未満 ¥1,450

土日祝 大人 ¥3,500/小学生 ¥2,400/3 歳~小学生未満 ¥1,450

ディナー: 17:30~21:00(90 分間 2 部制・最終入店 20:30)

平日 大人 ¥4,300/小学生 ¥3,000/3 歳~小学生未満 ¥2,150

土日祝 大人 ¥4,900/小学生 ¥3,400/3 歳~小学生未満 ¥2,150

※期間内ディナーバイキングお子様(3 歳~小学生まで)全員が半額に!

2 階 カフェレストラン「ル・タン」 TEL075-342-5525(直通)



■レストラン「ラ・リサータ」15 階

甘海老、帆立貝、ウニ、蟹、イカをたっぷり使い、魚介類の旨味が凝縮されたトマトソースに、パスタのスペシャリストお手製のタリアテッレを組合せ、濃厚な旨味を絡ませました。コースのメインで提供される知床牛の赤ワイン煮込みも、北海道産の和牛を使った期間限定のスペシャル料理。北海道ならではの食材を使った料理の数々をイタリアンにアレンジしてお楽しみいただきます。

ランチ : 平日 11:30~15:30(LO14:30) 土日祝 11:30~16:00(LO15:00)

北海道 海の恵みのタリアテッレ ¥2,310 (昼夜提供)

ディナー: 17:30~22:30(LO21:30)

北海道ディナーコース ¥9,240

15 階 レストラン「ラ・リサータ」 TEL075-342-5522(直通)

■フランス料理「ラ・フルール」15 階

北海道産の鱈の白子と京都の堀川ごぼうを組み合わせたア・ラ・カルト料理や、コースでは聖護院かぶと蟹身を使った料理など、北海道と京都の食材がコラボしたスペシャル料理が楽しめます。

ランチ : 11:30~15:30(LO14:30)

エレガンコース ¥4,042

ディナー: 17:30~22:00(LO21:00)

ア・ラ・カルト ¥2,887~

15 階 フランス料理「ラ・フルール」 TEL075-342-5520(直通)



■日本料理「浮橋」M3 階

帆立貝やタラバ蟹、春の走りのニシンなど、色とりどりの北海の恵みを楽しめる御膳や、香り高く喉越し抜群のそば職人が手打ちする韃靼蕎麦をセットにしたカウンター限定で提供されるお得なランチセットをお楽しみいただけます。

ランチ : 11:30~15:00(LO14:00)

春彩御膳“北海の恵み” ¥4,158

北海道海鮮丼と韃靼蕎麦 ¥3,234

M3 階 日本料理「浮橋」 TEL075-342-5527(直通)



■鉄板焼「五山望」15 階

北海道産の活帆立貝と牛フィレ肉をメインに、イクラを乗せた釜飯や北海道デザートなど、ご馳走三昧。北海道産の食材をライブ感たっぷりの鉄板焼でお楽しみください。

ランチ : 11:30~15:30(LO14:30)

北海道 華小町ランチ ¥5,775 (※1月31日まで)

15 階 鉄板焼「五山望」 TEL075-342-5521(直通)



■日本料理「京都吉兆」M3 階

名店、京都吉兆の味を支える「利尻産昆布」の旨味を十分に引き出した出汁で、季節のご飯を炊き上げました。礼文島・香深産帆立貝の風味と、ほくほくとした百合根のほのかな甘さが、丹後産コシヒカリのおいしさを際立てます。

ランチ : 11:00~15:00(LO14:00)/ディナー:17:00~22:00(LO20:30)

帆立と百合根の御飯 会席 お1人様 ¥17,325

単品 二人前 ¥4,042~

M3 階 日本料理「京都吉兆」 TEL075-342-0808(直通)



■中国料理「六本木樓外樓」15 階

北海から空輸で届いた新鮮な魚介と季節の野菜を組み合わせ、香り豊かな紹興酒の風味を添えて蒸し上げた期間限定のスペシャル料理。

ランチ : 11:30~15:00(LO14:30)

北海道産 本日の鮮魚の蒸し物 樓外樓風 ¥2,310

15 階 中国料理「六本木樓外樓」 TEL075-365-3320(直通)



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

TEL075-342-5510 Fax075-342-5535 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