

報道関係者各位

ホテルグランヴィア京都  
**毎冬恒例の「北海道&北の恵み祭り」開催**  
 ～心躍る北海道と北の国グルメをご用意～  
 館内直営レストラン6店舗にて

【2011年1月6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、平成23年1月7日(金)～2月28日(月)の期間、ホテルグランヴィア京都の直営レストラン6店舗で北海道と北の国のグルメが満喫できる「北海道&北の恵み祭り」を開催いたします。

北海道&北の大地や海の食材を使用したレストランフェアは夏・冬の年2回開催し、今回で3年目となる人気の定番レストランフェアです。(第5弾)

1. 名称 「北海道&北の恵み祭り」
2. 開催期間 平成23年1月7日(金)～2月28日(月)  
※ロビーラウンジ「グランジュール」のみ1/5(水)～2/28(月)まで開催
3. 開催店舗 ホテルグランヴィア京都 館内直営レストラン6店舗

- ・15階 フランス料理「ラ・フルール」 ・15階 鉄板焼「五山望」
- ・15階 リストランテ「ラ・リサータ」 ・M3階 日本料理「浮橋」
- ・2階 カフェレストラン「ル・タン」 ・2階 ロビーラウンジ「グランジュール」



※上記写真は料理一例、イメージです。

今回のフェアは直営レストラン 6 店舗での合同開催企画となります。

- ・2階 カフェレストラン「ル・タン」では、“冬の北海道&北海の恵み！ごちそう満腹バイキング”を開催いたします。  
ランチバイキングでは、人気の焼きタラバ蟹や北海道産じゃがいもに十勝産ゴーダチーズをたっぷり絡めたグラタン、甘辛いタレでラム肉を香ばしく焼いたジンギスカンなどをご用意しています。またディナーバイキングでは、上品な甘みのボイルズワイ蟹、脂がのって旨味最高潮の軽く炙った北海サーモンの洋風握り寿司、サクサク衣の中に蟹身とベジシャメルソースが溢れる蟹クリームコロッケなどご提供いたします。人気のスイーツコーナーでは、北海道産牛乳を使用したプリンや北海道産生クリームを添えたシフォンケーキなど約 10 種をご用意しています。  
ディナーバイキング限定で、大人 1 名様につき、お子様(3 歳～小学生)1 名様が無料となるファミリーディナーバイキングプラン特典もあり、ご家族でのご利用に大変おすすめです。
- ・2階 ロビーラウンジ「グランジュール」では、北海道産の牛乳を使ったプリンや北海道産のクリームチーズを使ったレアチーズケーキ、北海道産のフレッシュチーズを使ったクレームダンジュ ベリーソース添えなど、北海道スイーツ 3 種類を盛り合わせた“北海道デザートプレート”をご用意しております。世界最高級のドイツ紅茶老舗ブランド「ロンネフェルト社」のおいしい紅茶が付いているセットです。(お飲み物はブレンドコーヒー、エスプレッソからもお選び頂けます)
- ・M3階 日本料理「浮橋」では、“特選！北海海鮮丼と韃靼蕎麦”(だったんそば)をご提供いたします。  
プチッと弾けるイクラ、口の中にとろけるウニ、脂ののったサーモン、甘みの強い帆立貝など北海の恵みがきらめく海鮮丼とそば専用カウンターでそば職人が手打ちした韃靼蕎麦(だったんそば)をお付けしたランチセットです。
- ・15階 リ스토랑「ラ・リサータ」では、“ヴォーノ北海道！イタリアン ランチコースC”がおすすめです。  
このコースはメイン料理を 5 種類中から 1 つ選ぶランチコースで、そのおすすめ料理に“北海道産牛イチボ肉のタリアータ サルサヴィーノロッソ きのこのクリーム煮添え”がございます。北海道産イチボ肉(やわらかい臀部<お尻>の肉で、1頭からわずしか取れない)に赤ワインソースときのこのクリーム煮を絡めたソースで味わう冬に美味しい一皿です。  
また各ランチコースにプラス 500 円で、通常のパスタ料理から北海道&北の恵みの“パッパルデッレ”へのグレードアップがおすすめです。このパスタ料理パッパルデッレは、むっちりとした食感の手打ちパスタに、北海の幸(ウニ・ボタン海老・蟹・ホタテ貝柱・魚介のミンチ)をふんだんに使った濃厚な旨味のソースを絡めた、是非皆様にご賞味いただきたい一皿です。(アラカルトのご用意もございます)
- ・15階 鉄板焼「五山望」では、豪華なランチ“華小町ランチ～北の贅沢～”がおすすめです。上質な北海道産の和牛フィレ肉や活帆立貝などを皆様の目の前でシェフが焼き上げる鉄板焼と蟹とイクラがたっぷりとのった釜飯をお付けしたお得なランチコースです。
- ・15階 フランス料理「ラ・フルール」では、“エレガン～北海の幸と冬の京都野菜～”がおすすめです。  
このランチコースはメイン料理 3 種類の中から 1 つ選ぶコースで、そのおすすめ料理に“北海道産の和牛スネ肉と冬野菜のポトフ”がございます。スネ肉の旨味を生かしたスープに、京都の聖護院大根や金時人参などの冬野菜を入れた特製ポトフは、皆様のからだをポカポカと温める寒い冬にぴったりの一品です。

日ごろのご愛顧への感謝を込めて、「北海道&北の恵み祭り」W ポイント&プレゼントキャンペーンを実施いたします！JR 西日本ホテルズカードをご利用いただくと期間中はもれなくポイント 2 倍！となります。新規会員様も同時募集し、期間中は入会金 ¥1,000 のところ、無料で入会できます。

さらに、ご応募いただいた方の中から、レストラン・バーご利用金額に応じて、抽選で素敵な“2泊3日 北海道ペア旅行”や“ホテルグランヴィア京都 セミスイートペア宿泊券”などのプレゼントが当たります！



HOTEL GRANVIA  
KYOTO

各店舗の詳細については以下のとおりです。参照ください。

4. 店舗詳細情報 ※金額は税金・サービス料込みです。

(※カフェレストラン「ル・タン」バイキングにつきましては、サービス料をいただいております。)

□2階 カフェレストラン「ル・タン」※ご予約お問合せ 075-342-5525(直通)

冬の北海道&北海の恵み!ごちそう満腹バイキング

【ランチバイキング】90分制

1部 11:30~13:00 / 2部 13:30~15:00(最終入店 14:30)

- ・大人 平日 2,900円 / 土日祝 3,500円
- ・小学生 平日 2,000円 / 土日祝 2,400円
- ・3歳~小学生未満 平日 1,450円 / 土日祝 1,450円

【ディナーバイキング】90分制

1部 17:30~19:00 / 2部 19:30~21:00(最終入店 20:30)

- ・大人 平日 4,300円 / 土日祝 4,900円
- ・小学生 平日 3,000円 / 土日祝 3,400円
- ・3歳~小学生未満 平日 2,150円 / 土日祝 2,150円



※写真は上:焼きタラバ蟹、下:じゃがいものゴーダチーズグラタン(ランチ限定)

※1/7(金)~2/28(月)ファミリーディナーバイキングプラン

大人1名様につき、お子様(3歳~小学生)1名様無料!

※ホテルズカード会員様特典以外のご優待、割引及び他特典との併用はできません

□2階 ロビーラウンジ「グランジュール」※お問合せ 075-344-8888(大代表)

北海道デザートプレート

10:00~21:30(ラストオーダー21:00)

お一人様 1,600円

北海道の牛乳やチーズを使ったスイーツの盛り合わせ  
(牛乳プリン/クリームダンジュ ベリーソース添え/レアチーズケーキ)  
/ドイツの老舗ブランド「ロンネフェルト社」の美味しい紅茶付き。  
その他、ブレンドコーヒー、エスプレッソよりお選びいただけます。



□M3階 日本料理「浮橋」※ご予約お問合せ 075-342-5527(直通)

特選! 北海道海鮮丼と韃靼蕎麦(だったんそば)

ランチ 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)

お一人様 3,300円

小鉢 / 北海道海鮮丼 / 韃靼蕎麦 / 氷菓

※韃靼蕎麦(だったんそば)について

中国、ネパール、チベット、ヒマラヤ山麓で栽培されているソバの一種。  
「韃靼」とは、8~13世紀のモンゴルの少数民族「タタール」の中国語読みです。  
韃靼蕎麦は、タタール族の重要な栄養源でした。  
そば特有の栄養成分が普通のそばに比べて多く、ビタミン、ミネラルもたっぷり含まれています。



※上記写真は料理一例、イメージです。

**□15階 リストランテ「ラ・リサータ」※ご予約お問合せ 075-342-5522(直通)**

**ヴォーノ北海道！イタリアン ランチコースC**

平日 11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

土日祝 11:30～16:00(ラストオーダー15:00)

お一人様 4,500円

シェフからのアンティパスト / パスタ / リゾット /  
メイン料理(5種類よりチョイス) / ドルチェ盛合せ /  
コーヒー エスプレッソ、紅茶又はハーブティー

※右下写真はメイン料理の一例です。おすすめの北海道産牛イチボ肉の  
タリアータ サルサヴィーノロッソ きのこのクリーム煮添えです。

※ランチコースは お一人様 2,000円からございます。

各ランチコースパスタに追加 500円で

北海道&北の恵みのパッパルデッレ(右上写真)に変更できます。



**□15階 鉄板焼「五山望」 ※ご予約お問合せ 075-342-5521(直通)**

**華小町ランチ～北の贅沢～**

ランチ 11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

お一人様 6,000円

先付 / 前菜 / スープ / 活帆立貝の鉄板焼 /  
北海道産和牛フィレ肉 / サラダ / 蟹とイクラの釜飯 /  
デザート / コーヒー、紅茶又はハーブティー ※ワインは含みません。



**□15階 フランス料理「ラ・フルール」※ご予約お問合せ 075-342-5520(直通)**

**エレガン～北海の幸と冬の京都野菜～**

ランチ 11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

お一人様 4,000円

アミューズ / 前菜 / 魚料理又はスープ(3種類よりチョイス)  
/ メイン料理(3種類よりチョイス) / デザート /  
コーヒー又は紅茶 / 小菓子

※写真はメイン料理の一例です。北海道産和牛スネ肉と冬野菜のポトフです。



□このお知らせに関するお問合せ／画像データのご用命は  
〒600-8216 京都府京都市下京区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／伊東徹磨、今村克二

TEL075-342-5510 / FAX075-342-5535

E-mail: [t\\_itou@granvia-kyoto.co.jp](mailto:t_itou@granvia-kyoto.co.jp)

**\*画像が必要な方は、高解像度データをご用意いたしますのでご連絡ください。**

※上記写真は料理一例、イメージです。