



HOTEL GRANVIA  
KYOTO

# Press Release

報道関係者各位

## JR西日本ホテルズ ホテルグランヴィア京都 「九州新幹線全線開業フェア～鹿児島・熊本・佐賀・福岡～」 直営レストラン5店舗にて レストランフェア開催のお知らせ

【2011年2月15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3月1日（火）～4月30日（土）の期間、ホテルグランヴィア京都の直営レストラン5店舗で、「九州新幹線全線開業フェア～鹿児島・熊本・佐賀・福岡～」を開催いたします。

このフェアは、3月12日に九州新幹線の博多～新八代間開通による鹿児島ルート全線開通、及び山陽・九州新幹線相互直通運転の営業開始を祝して、JR西日本ホテルズの8ホテル（※1）が同時開催するものです。九州新幹線の駅がある4県とJR2社（※2）の協力のもと、九州の食材を使用したメニューを8ホテルのレストランで提供し、九州を身近に感じていただき、ご当地の味を堪能していただく企画です。その一環として、ホテルグランヴィア京都の直営レストラン5店舗では下記の内容で実施いたします。

1. 名称 JR西日本ホテルズ  
「九州新幹線全線開業フェア～鹿児島・熊本・佐賀・福岡～」
2. 開催期間 平成23年3月1日（火）～4月30日（土）  
※レストラン「ラ・リサータ」のみ3月1日（火）～3月31日（木）までの開催
3. 開催店舗 ホテルグランヴィア京都 直営レストラン5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 レストラン「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」

\*\*\*\*\*

（※1）ホテルグランヴィア京都、ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア和歌山、ホテルグランヴィア岡山、ホテルグランヴィア広島、奈良ホテル、三宮ターミナルホテル、ホテル「ポップイン」アミニング

（※2）協力：鹿児島県、熊本県、佐賀県、福岡県、九州旅客鉄道株式会社、西日本旅客鉄道株式会社

\*\*\*\*\*

2階カフェレストラン「ル・タン」 九州新幹線全線開業記念バイキング一例。写真のドリンクは料金に含まれません。

今回のフェアは直営レストラン5店舗での合同開催企画となります。下記内容を参照ください。

(※下記料理内容は3月ご提供のものです。4月以降はメニュー内容が変更になる場合もあります。)

**15階 フランス料理「ラ・フルール」**では、“**リュクス～九州からの贈り物～**”がおすすめです。このランチコースはメイン料理を3種類の中からお選びいただけます。その中でおすすめ料理の1つに“**鹿児島産茶美豚 ロース肉の炭火焼き**”をご用意しております。かごしま黒豚に続くブランドの薩摩茶美豚はカテキン、薩摩芋等配合した専用飼料で育てており、コレステロール含有量が低く、ビタミンEやイノシン酸(うま味成分)などが豊富に含まれているといわれます。茶美豚の甘さに抹茶塩を添えた絶品料理です。

**15階 鉄板焼「五山望」**では、豪華なランチ“**華小町ランチ～九州新幹線全線開業記念～**”がおすすめです。前菜は黒豚のパテをご用意し、魚料理では桜鯛にホクホクの安納芋を添えた一品をご提供し、さらにメイン料理の九州産和牛フィレ肉のステーキはお客様の目の前でシェフが焼き上げ、蛸の釜飯など全9品をお付けしたお得なランチコースです。

**15階 リストランテ「ラ・リサータ」**では、“**九州新幹線全線開業記念 ラ・リサータ 九州 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種類の中からお選びいただけ、おすすめ料理の1つに“**鹿児島産六白黒豚ばら肉のキューブ 白いんげんのサラダ 柚子胡椒香るサルサマントヴァーナ**”がございます。鹿児島といえば六白黒豚が旨い。4本の足先、鼻先、尾の先の計6箇所が白いたため名付けられた六白黒豚は、肉の筋肉繊維が細く、食べたときに「歯切れよし」「やわらかい」「旨い」「脂さっぱり」「臭みなし」の人気食材です。また前菜の“**九州産カンパチと柑橘のサラダ仕立て シチリア風**”もおすすめです。脂がのったブリ属のカンパチを昆布で締めて、アンチョビやオリーブオイル、ういきょう、セロリで和えたさっぱりと旨味のある一皿です。

3月末までの期間、ご利用頂くお客様の氏名に、九州新幹線の右記4駅の名称「博・多」「新・鳥・栖」「熊・本」「鹿・児・島・中・央」のどれか1文字が使われている方は、ご利用総額から10%OFFいたします。(特典ご利用の際は事前にご予約ください。お名前を証明できるものが必要です。)

**M3階 日本料理「浮橋」**では、“**九州新幹線全線開業記念弁当**”が登場します。九州の味わいと春をよそおう京都の献立が融合したお弁当です。明太子出し巻き、辛子衣の蓮根挟み揚げ、ヌカ味噌で風味をつけたじんだ煮、筍の天ぷら、桜餅麩などを盛り込んだ創意溢れるお弁当です。

**2階 カフェレストラン「ル・タン」**では、“**九州新幹線全線開業記念バイキング**”を開催いたします。

ランチバイキングでは、さつま揚げやカツオのハラ皮の鉄板焼き、鹿児島産生節とショートパスタのサラダ、鹿児島産きびなごの甘酢のマリネ、焼き野菜と安納芋のホイル焼き、上品な味の佐賀呼子のイカシューマイ、豚骨スープで炒め上げた博多屋台風焼きラーメン、白濁のコラーゲンたっぷりのスープがおいしい若鶏の水炊き博多風などを用意しています。またディナーバイキングでは、九州産牛肉の鉄板焼き、脂ののった鹿児島産カンパチの洋風握り寿司、鹿児島産黒豚の黒酢あんかけ、玄界灘の白サバフグのタタキなどの九州が誇る自慢の食材を使った料理やご当地料理を提供いたします。

カフェレストラン「ル・タン」はこの3月でリニューアル3周年記念となり、**ディナーバイキングは通常期(平日大人4,300円、土日祝4,900円)よりもお得なお値段(全日 大人3,900円)**で、4月末までご提供いたします。

**ランチバイキングのお得なプラン**としまして、**レディースプラン**があります。**平日限定の13:30からの第2部のランチをご利用の場合、大人女性のみグループ4名様以上で、1名様無料**でご提供いたします。

**ディナーバイキングのお得なプランは、メンズプラン&レディースプラン**です。**平日限定で大人女性のみ、又は大人男性のみの同姓グループ4名様以上が大変お得**です。同姓の大人で4名様以上集まれば**1名様無料**となります。人気の女子会や男性グループのご利用に大変便利です。また**シルバープラン**も**お得なプラン**です。**満60歳以上のご年配者にも必見**です。このディナー料金が**3,500円**になります。(年齢を証明できるものが必要)もうひとつのお得なプランで**パースデープラン**がリニューアルいたしました。**誕生日当日だけではなく、誕生月のご本人様分のご利用代金が無料**となります。但し**3歳以上の方4名様以上のご利用で、誕生月の方最大2名様まで無料**でご招待となる**プラン**となります。(特典ご利用の際は事前にご予約ください。お誕生日を証明できるものが必要)です。)

※上記ラ・リサータとル・タンの特典は他の割引や他の特典との併用は不可です。

各店舗の詳細については以下のとおりです。別紙参照ください。



HOTEL GRANVIA  
KYOTO

4. 店舗詳細情報 ※金額は税金・サービス料込みです。

(※2階カフェレストラン「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。)

**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)

“リュクス～九州からの贈り物～”

ランチ 11:30～15:30 (ラストオーダー14:30)

お一人様 6,000円

小前菜 / 前菜 / スープ / 魚料理 / グラニテ  
/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。鹿児島産茶美豚ロース肉炭火焼きと豚足のガレット 黒酢のソース 抹茶塩添え

**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～九州新幹線全線開業記念～”

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 / 黒豚のパテ / スープ /  
桜鯛のポワレと安納芋 /九州産和牛フィレ肉のステーキ(80g)  
山葵添え/焼野菜とサラダ / 蛸の釜飯 /デザート /  
コーヒー、紅茶又はハーブティー



※ワインは料金に含まれません

**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)

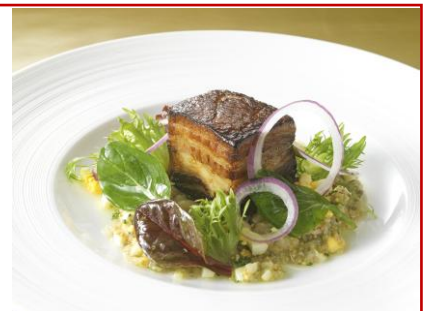
“九州新幹線全線開業記念 ラ・リサータ 九州 ランチコースC”

ランチ(平日) 11:30～15:30 (ラストオーダー14:30)

ランチ(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 / パスタ料理 / 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



**ラ・リサータのお得な特典 3月1日(火)～3月31日(木)**

お客様のお名前に九州新幹線の右記4駅「博・多」「新・鳥・栖」  
「熊・本」「鹿・児・島・中・央」の漢字が使われている方は  
ご利用総額から10%OFFいたします。(※特典ご利用の際は事前  
にご予約ください。お名前を証明できるものが必要。)

※ご優待、割引及び他特典との併用はできません

※上写真はメイン料理一例。“鹿児島産大白黒豚ばら肉のキューブ 白いんげんのサラダ 柚子胡椒香るサルサマントヴァーナ”

※下写真はアンティパストです。“九州産カンパチと柑橘のサラダ仕立て シチリア風”

※上記写真は料理一例、イメージです。



HOTEL GRANVIA  
KYOTO

### M3階 日本料理「浮橋」

※ご予約・お問合せ 075-342-5527 (直通)

#### “九州新幹線全線開業記念弁当”

ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

お一人様 6,000円

先付 / 小鍋 / 箱盛 / 御食事 / 果物



### 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)

#### “九州新幹線全線開業記念バイキング”

【ランチバイキング】 90分制

だ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歳以上小学生未満	全日 1,450円



#### ランチタイムのお得なプラン

◇ 平日限定 レディースプラン

大人女性のみ4名様につき1名様無料

但し2部 13:30からのご利用限定のサービスです。

男性及び小学生以下のお子様とご一緒でのご利用は対象外です。



【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	特別料金	全日 3,900円
・小学生	特別料金	全日 3,000円
・3歳以上小学生未満		全日 2,150円

#### ディナータイムのお得なプラン

◇ ディナーバイキング シルバープラン

満60歳以上の方だけのスペシャルプライス

平日・土日祝ともに3,500円 (※年齢証明できるものが必要です。)

◇ 平日限定 ディナーバイキング レディースプラン & メンズプラン

大人の同姓グループ4名様以上のご利用につき1名様無料

異性及び小学生以下のお子様とご一緒でのご利用は対象外

◇ 新・パースデープラン

当月誕生日の方を含む3歳以上の方4名様以上のご利用で、お誕生月の方

を最大2名様無料でご招待 (お誕生日を証明できるものが必要です。)



※ご優待、割引及び他特典との併用はできません

※料理写真は上から OH!SUSHI~カンパチの洋風握り寿司~、鹿児島産黒豚の黒酢あんかけ、若鶏の水炊き 博多風

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 (いとう)、今村 (いまむら)

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。