

News Release

2019年2月22日

報道関係者各位

鹿児島県も応援！鹿児島の魅力満載！ 春の人気企画「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキング 開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則）は、2019年3月1日（金）から4月30日（火）の期間、2階カフェレストラン「ル・タン」において、鹿児島産の人気食材と郷土料理などを取り入れた「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングを開催します。

「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングは、2016年から毎春に開催する人気企画です。開催2年目となる2017年に関西で人気のタウン情報誌「ホテル食べ放題ランキング」で1位を獲得、また、昨年も同ランキングに入賞、加えて三反園 訓（みたぞの さとし）鹿児島県知事より鹿児島の食材を使用したメニュー展開について御礼状をいただきました。開催4年目となる今年は、人気企画の更なる向上を目指すシェフ自らが魅力的な食材との出会いを求めて鹿児島へ足を運び、新メニューを開発しました。現地で厳選した春ならではの鹿児島食材「志布志湾の生しらす」を使用したシェフいちおしメニュー「“志布志湾の生しらす”と釜揚げしらすお好み丼」が新たに登場します。さらに、「鹿児島グルメ」フェア開催に先立ち、鹿児島県知事よりあたたかいご声援を受けてホテルスタッフのモチベーションもますます向上！

鹿児島県のあたたかく力強い応援も得た「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングで、鹿児島県自慢の食材を使用した郷土料理や、ホテル定番の洋食メニューなど、豪華でバラエティに富むメニューの数々を是非ご賞味ください。



【メニュー例】“志布志湾の生しらす”と釜揚げしらすお好み丼

「鹿児島グルメランチ&ディナーバイキング」 知事からのコメント



鹿児島県知事
みたぞの さとし
三反園 訓

雄大で美しい桜島をシンボルに、豊かな自然と温暖な気候に恵まれた鹿児島県では、全国、そして世界を魅了する「一流の産品」が育まれています。

今回のフェアでは、全国の和牛品評会で日本一に輝いた「鹿児島県産黒毛和牛」をはじめ、黒豚、ブリ、さつまいもなど「日本一」の農畜水産物を使った料理や、焼酎、鹿児島から直送したさつまあげ、鶏飯など鹿児島を感じる品々が揃っております。

「食の宝庫鹿児島県」自慢の逸品の数々をこの機会に、御堪能いただき、ぜひ歴史・文化・食・自然・温泉などたくさんの魅力がある鹿児島県にお越しください。

開催概要は次頁をご参照ください



News Release

「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキング 開催概要

■実施期間：2019年3月1日（金）～4月30日（火）

■実施店舗：ホテルグランヴィア京都 2階 カフェレストラン「ル・タン」

【ランチバイキング】

時間：1部…11：30～13：00
2部…13：30～15：00※最終入店14：30

料金：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

【ディナーバイキング】

時間：1部…17：30～19：00
2部…19：30～21：00※最終入店20：30

料金：大人 全日 4,900円
シニア（60歳以上） 全日 3,900円
小学生 全日 3,000円
3歳以上小学生未満 全日 2,150円



「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキング ※メージ

■「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングを彩る魅力的なメニュー

バイキングでは、「鹿児島産黒豚のロースト」、「指宿山川港の炙り鰹カルパッチョ」、「鹿児島産きびなごの唐揚げ」、「鹿児島串木野直送さつま揚げ」、「奄美風鶏飯」などの、豊かな自然に育まれた鹿児島食材を使用した多彩なメニューを提供します。

さらにディナーバイキングでは、「黒さつま鶏・手羽先あまから焼き」、「鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ」、「鰯王・鯛王にぎり寿司 食べ比べ」やシェフ自ら現地へ足を運び厳選した鹿児島県志布志湾の生しらすが堪能できる「志布志湾の生しらす」と釜揚げしらすお好み丼等の限定メニューを提供します。その他、定番の「国産牛のローストビーフ」などの洋食メニューや和のおばんざいコーナー、パティシエが作る焼きたてクレープやジャンボスフレなど充実したスイーツコーナーも人気です。

料理イメージは次頁をご参照ください



News Release



ディナー限定 “志布志湾の生しらす”と釜揚げしらすお好み丼
シェフ自ら現地へ足を運び厳選した鹿児島県志布志湾の生しらすは必食。



ディナー限定
鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
適度なサシが特徴の鹿児島県産の黒毛和牛を黒酢ゆずぽん酢とどうぞ。



ディナー限定
鯛王・鯛王にぎり寿司 食べ比べ
鹿児島東町漁協が育む鯛王と鯛王。身の締まりや甘みの違いを食べ比べできます。



ランチ&ディナー
鹿児島産黒豚のロースト
ル・タン人気のポークローストは、フェア期間中 鹿児島県産黒豚を使用。さつまいもを添えた郷土食豊かな一品で



ランチ&ディナー
鹿児島串木野直送さつま揚げ
鹿児島名物さつま揚げ。いわし、いか・ニラ、豆腐の練り込み、よもぎ、人参の5種類が楽しめます。



ランチ限定
奄美風鶏飯
ご飯に鶏肉、椎茸、錦糸卵などをトッピングし、熱々の鶏の出汁をかけて食べる奄美大島の郷土料理。



ディナー限定
黒さつま鶏・手羽先あまから焼き



ランチ&ディナー
鹿児島産きびなごの唐揚げ



ランチ&ディナー
指宿山川港の炙り鰹カルパッチョ

【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