

News Release

2017年12月15日

報道関係者各位

今年で開催10年目！冬の大人気企画！ 「北海道と北の恵み」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:中村 仁）は、2018年1月4日（木）から2月28日（水）の期間、2階カフェレストラン「ル・タン」において、北海道産の人気食材と郷土料理を取り入れた『北海道と北の恵み』ランチ&ディナーバイキングを開催いたします。

「北海道と北の恵み」ランチ&ディナーバイキングは、今年で開催10年目となる人気企画です。北海道の豊かな大地と豊饒な北の海の食材を使用した北海道の郷土料理や、ホテル定番の洋食メニューなど、豪華でバラエティに富んだメニューの数々が大変ご好評をいただいております。

北の人気食材とご当地グルメが集結したバイキングメニューは、「サケのチャンチャン焼き ル・タン風」、「鶏肉のザンギ」、「豚肩ロースの十勝風トンテキ」、「北海道たこめし」等の郷土料理風のメニューや「北海道産牛のローストビーフ 北見産たまねぎソース」等の豪華メニューが楽しめます。

さらに、ランチ限定メニューとして「北の恵みどんぶり」、花咲ガニの「てっぼう汁」をご提供。また、ディナー限定メニューとして豪華な「蒸し上げズワイガニ」に「握り寿司」、バター醤油とすだちの風味が香る「北海道産帆立とホッキ貝のパピヨット」等の多彩なメニューをご提供します。

もちろん、大好評のル・タン定番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など、充実したスイーツコーナーも人気です。



『北海道と北の恵み』ランチバイキング ※写真はイメージ

開催概要は次頁をご参照ください



News Release

「北海道と北の恵み」ランチ&ディナーバイキング 開催概要

実施期間：2018年1月4日(木)～2018年2月28日(水)

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」

<p>【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</p>	<p>【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</p>
---	--

「北海道と北の恵み」ランチ&ディナーバイキング (メニュー例)



豚肩ロースの十勝風トンテキ



サケのチャンチャン焼き ル・タン風



半熟卵とモッツアレラで仕上げる北海道ミルクバリエア



道産花咲ガニのてっぽう汁



北海道産牛のローストビーフ 北見産たまねぎソース



北海道産帆立とホッキ貝のパピコット

※ 北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご利用は】

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・販促・広報グループ

広報担当/今村 克二 (いまむら かつじ)

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5535

E-mail : k_imamura@granvia-kyoto.co.jp