

News Release

2019 年 12 月 19 日

報道関係者各位

毎冬の大人気企画がさらにパワーアップ！
ホテルの寿司職人が握る「にぎり寿司」がディナー限定で食べ放題！
“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ
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、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を中心に北の恵みを使用した『“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ』ランチ&ディナーバイキングを、2020 年 1 月 4 日（土）から 2 月 29 日（土）の期間限定で開催します。

今年で開催 12 年目の人気企画、「“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ」ランチ&ディナーバイキングでは、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毎年大変ご好評いただいております。

さらに、今回はディナーバイキング限定で登場する、ホテルの寿司職人が握る「にぎり寿司」が食べ放題になるなど人気企画がパワーアップ。経験豊富な腕利きの寿司職人が、サーモン、甘エビといった北の海の幸をはじめ、鮭や鯛、穴子などの自慢のネタを、ライブ感たっぷりに目の前で握る「にぎり寿司」が楽しめます。



「“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ」ランチ&ディナーバイキング
※イメージ写真（左：食材イメージ、右上：花咲ガコと蟹のてっぼう汁、右下：鮭のチャンチャン焼き）



News Release

『“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ』ランチ&ディナーバイキング

【開催概要】

■実施期間：2020 年 1月 4日（土）～ 2月 29日（土）

■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2,950円、土日祝3,600円

小学生 平日2,050円、土日祝2,500円

3歳以上小学生未満 全日 1,500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 4,950円

シニア(60歳以上) 全日 3,950円

小学生 全日 3,100円

3歳以上小学生未満 全日 2,200円



『“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ』
ランチ&ディナーバイキング ※料理イメージ

■『“北海道と北の恵み”至福の冬グルメ』を彩る魅力的なメニュー



北海道産牛のローストビーフ

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、花咲ガニと蟹の「てっぽう汁」、「鶏肉のザンギ」、「味噌ラーメン」等の郷土料理風のメニューや、「いくらと鮭フレークの親子丼」、「北海道産牛のローストビーフ」、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「サケのチャンチャン焼き」、「半熟卵と北海道チーズのパエリア」をご提供。また、ディナー限定メニューとして「蟹の蒸し上げ」をはじめ「にぎり寿司」、「ホタテ貝の雲丹風味クリームグラタン（※土日祝はランチ提供あり）」等の多彩なメニューをご提供します。ル・タン定番人気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など充実のスイーツコーナーはもちろん、今年は北海道のパンとスイーツも登場します。

※ 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。



News Release



ディナー限定！ライブ感が魅力

ホテルの寿司職人が握る「にぎり寿司」が食べ放題！

ル・タンのディナーバイキングに登場する「にぎり寿司」は、経験豊富な腕利きの寿司職人が、目の前で握りたてを提供するライブ感が魅力です。“北海道と北の恵み”では、サーモン、甘エビといった北の海の幸をはじめ、鮭や鯛、穴子などの豪華なネタや、お子様も大好きな玉子など自慢のネタが並びます。



■蟹の蒸し上げ

贅沢に蒸しあげた蟹を思う存分楽しめる一品。やわらかい身からあふれる蟹の旨みと甘みが口いっぱいに広がります。梅香る三杯酢でお召し上がりください。 **ディナー限定**



■ホタテ貝の雲丹風味クリームグラタン

ホタテ貝柱と雲丹風味のホワイトソースを貝殻にのせて焼き上げたクリーミーなグラタン。ホタテの甘みと濃厚な雲丹のハーモニーをお楽しみください。 **ディナー&土日祝ランチ限定**



■ジンギスカン

オニオンとりんごの甘めのタレが食欲を掻き立てるジンギスカン。もやし、ピーマン、人参などたくさんの野菜と共に熱々の鉄板でお出しします。 **ディナー限定**



■いくらと鮭フレークの親子丼

醤油漬けにした「いくら」とほぐした「塩鮭」を温かいごはんにつぶりと。北の冬の味覚を堪能できる彩り鮮やかな小丼ぶりです。

ランチ&ディナー限定



その他のメニュー例

下記の他にも多彩なメニューを豊富にご用意しております。

ランチ & ディナー

・ホッキ貝チャウダー ・鶏肉の“ザンギ” ・味噌ラーメン ・豚肩ロースのスパカツ

ランチ

・半熟卵と北海道産チーズで仕上げるパエリア

ディナー

・北海道モツアレラのシーフードピッツァ ・鮭のワイン蒸し 魚介のクリームソース

パン・スイーツ

・北海道食パン ・キャラメルマーブルブレッド ・ハスカップケーキ
・北海道バターケーキ ・北海道のかぼちゃスフレケーキ

【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