

R ホテルグランヴィア京都 Restaurant Guide

レストランガイド
期間:2020年 3/1[日]~4/30[木]

3月
4月

【特集】

シエフが出会った「鹿児島グルメ」



Kagoshima Gourmet Fair
鹿児島グルメ
フェア



※写真はイメージです

2F

Le Temps

カフェレストラン ル・タン

☎075-342-5525

🕒6:30~23:00 (L.O.22:30)

シェフが出会った“鹿児島グルメ” ランチ&ディナーバイキング

シェフ自らが生産者のもとへ足を運び厳選した鹿児島の食材が勢揃い。黒毛和牛のしゃぶしゃぶや黒糖ヒラマサとカンパチの握り寿司をはじめ、新メニューの桜島大根を使ったブリ大根や黒豚の骨付きロースハム、さらに黒酢のデザートも登場。この機会に鹿児島の美食を味わい尽くしてください。



2F カフェレストラン ル・タン
☎ 075-342-5525
🕒 6:30~23:00 (L.O.22:30)

ランチバイキング [90分制]	
大人	平日 ¥2,950 土日祝 ¥3,600
小学生	平日 ¥2,050 土日祝 ¥2,500
3歳~小学生未満	全日 ¥1,500
時間	1部 11:30~13:00 2部 13:30~15:00 (最終入店14:30)

ディナーバイキング [90分制]	
大人	¥4,950
シニア (満60歳以上)	¥3,950
小学生	¥3,100
3歳~小学生未満	¥2,200
時間	1部 17:30~19:00 2部 19:30~21:00 (最終入店20:30)

JRホテルメンバーズ会員様は平日ランチ ¥2,950 ▶ ¥2,360、土日祝ランチ ¥3,600 ▶ ¥2,880、ディナー ¥4,950 ▶ ¥3,900

おすすめイベント

豪華賞品が当たる
インスタグラムキャンペーン
*ル・タン鹿児島フェア #ぐりぶー #鹿児島焼酎

3/20[金・祝]~4/5[日]
鹿児島県PRキャラクターのぐりぶーがル・タンに来店!

イベント詳細はWEBをチェック!

[ディナーバイキング限定]お得なプラン

【予約必須】**グループプラン**
お一人様 **¥5,500** (※4名様より受付)
10名様につき、**1名様無料**

パースデープラン [要予約]
小学生以上の方4名様につき、**お誕生日の方1名様無料**

3/1[日]~31[火]...2・3月生まれの方
4/1[水]~30[木]...3・4月生まれの方
※お誕生日が証明できるものをご提示ください。

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。 ※“鹿児島グルメ”は、鹿児島県産以外の原材料を使用しているメニューもございます。 ※料金は税金が含まれた価格となります。 ※プラン商品は他の割引・特典と併用できません。



鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶとサラダ水菜……①
日本一の和牛産地・鹿児島産の黒毛和牛をしゃぶしゃぶで堪能。きめ細やかなサシが入った肉の旨みを鹿児島産のサラダ水菜、ゆずと黒酢を合わせた特製ポン酢が引き立てます。



鹿児島産黒豚のロースト ……………①②
ジューシーな黒豚のローストに壺づくり純米黒酢をベースとしたりんご黒酢を合わせたフルーティなソースで味わう一品。揚げたさつまいもを添えて郷土色豊かに仕上げました。



“志布志湾の生しらす”と釜揚げしらすお好み丼……①②
黒潮の恵みを受けた志布志湾の貴重な生しらすを盛り付けた贅沢丼。釜揚げしらすとの食べ比べも楽しめます。お好みで薬味と鹿児島産の甘い醤油をかけてお召上がりください。



鹿児島県枕崎市ぶえん鯉の炙りカルパッチョ……①②
お刺身でも食べられるぶえん鯉をサッと炙り香ばしいときに。みょうがや大葉、生姜などの薬味と共に、弾力のある歯応えと臭みのないすっきりとした味わいが楽しめます。

鹿児島グルメフェア

ディナーバイキング限定 **鹿児島焼酎の試飲コーナーが登場**

ル・タン支配人が現地でセレクトした焼酎が楽しめる無料試飲コーナーを常設。山元酒造、小正醸造、濱田酒造など、登場する焼酎は来てからの楽しみ。その他プラス900円で、春限定や鹿児島限定など約8種の焼酎が飲み放題。

3日間限定 **焼酎メーカーが来店! 焼酎を無料で飲み比べ**

山元酒造、奄美大島開運酒造、町田酒造から蔵元をお招きして本格焼酎ふるまいを開催。当日は各メーカーのおすすめ焼酎をお好きなだけ飲み比べいただけます。味わいの違いやおすすめの飲み方などの話に耳を傾けながら、料理と一緒に味わってください。

開催日: 3/22 [日] 奄美大島開運酒造
4/12 [日] 町田酒造
4/19 [日] 山元酒造
時間: ディナーバイキング1部・2部 (17:30~21:00)

① ……ランチバイキング限定
② ……ディナーバイキング限定

ル・タン特別企画!

シェフ宮本が行く! 鹿児島食材探訪

開催5年目となる鹿児島グルメバイキング。今年は更なる鹿児島産の魅力をお届けするために、シェフ宮本が現地へ足を運び出会った食材で新メニューを開発。海の幸、山の幸、調味料など鹿児島産の風土が育む食材の美味しさを引き出します。人気食材を使ったメニューや郷土料理はどれも自信作ばかりです! 鹿児島県知事への表敬訪問も行い、応援メッセージをいただきました。

鹿児島は食材の宝庫でした!

カフェレストラン ル・タン
シェフ 宮本勝史

現地での食材探訪の詳細はWEBでチェック!

春爛漫! 新しい門出にふさわしい

シェフ渾身の「新」メニュー



ランチコース Menu ciel お一人様 ¥3,900
JRホテルメンバーズ会員様 ¥3,310
※特典プラン併用不可

新食感もちもち生パスタと春の食材を堪能
ヤリイカ、小海老、春キャベツのトマトクリームソースに合わせるのは、新食感の生パスタ「モッチリーニ」。表面はプリッと、中はもっちりとした今まで味わったことのない口当たりが楽しめます。メインは炭火で炙り香りをまとわせた京丹波高原豚のローストを。仕上げにハーブの新芽を重ねてフレッシュ感をプラス。芽キャベツなど春野菜のローストを添えてお出します。新玉ねぎのビュレと胡椒香るジュードブッフのソースでお召し上がりください。



15F ビュー&ダイニング コトシエール レストランフロア・京都市
☎075-342-5522 ●11:30~15:30 (L.O.14:30)
Kyo-Butai
BY RESTAURANTS



ランチコース 大原〜シェフ就任記念〜 お一人様 ¥7,500
JRホテルメンバーズ会員様 ¥6,500
※特典プラン併用不可

魅了する新技法で鱈付き甘鯛をバリバリに
新しく就任したシェフ松森考案のメニューを取り入れた記念コースが登場。肉料理は鉄板で焼き上げる国産牛フィレ肉のステーキを。魚料理は鱈付きの甘鯛をバリバリに仕上げずるシェフ渾身の一品。目の前の鉄板で身はふくら、皮面は新技法でバリバリの揚げ焼きに。鱈が松笠のように立ち上がる目にも楽しい瞬間は必見です! 春を感じる桜のバターソースで甘鯛の旨みを引き出します。新たけのこ、空豆など春野菜の蒸焼きと共に心躍るひとときをどうぞ。



15F 鉄板焼 五山望 レストランフロア・京都市
☎075-342-5521 ●11:30~15:30 (L.O.14:30)
Kyo-Butai
BY RESTAURANTS



昼食限定 おすすめ御膳 花籠 お一人様 ¥3,500
JRホテルメンバーズ会員様 ¥2,800
※特典プラン併用不可

初鰯と新玉ねぎの相思相愛な春の一品
籠の中に季節の食材を散りばめたお昼の人気御膳。蛭イカや花の小鉢料理、山菜の茶碗蒸しなど、春の訪れを感じる品々が揃います。さらにお造りには春を告げる初鰯のたたきをご用意。皮面を香ばしく炙った初鰯にはみずみずしい新玉ねぎを添えて。ネギや生姜、みょうがなどの薬味と共にさっぱりとポン酢でいただきます。ごはんは季節の魚が彩るちらし寿司、または香り高いたけのこ飯からお好きなほうをお選びください。



M3F 和食 浮橋 レストランフロア・京都市
☎075-342-5527 ●11:30~15:00 (L.O.14:00)



サザンコートランチA お一人様 ¥2,500
JRホテルメンバーズ会員様 ¥2,000
※特典プラン併用不可

肉汁からトリュフ香る新メニューのメンチカツ
京都産季節野菜のサラダやパン、スープが食べ放題の人気ランチ。選べるメインの肉料理は、国産牛と京丹波高原豚の合い挽きミンチでつくるジューシーなメンチカツ。アクセントにトリュフオイルを合わせ、肉汁と共に芳醇な香りが口の中で広がる、珍しい組み合わせの新メニューです。魚料理は季節の魚だけのこや新じゃがなどの春野菜をエスカルゴバターで風味豊かに仕上げました。熱々のスキレットから漂うバターの香りがたまらません。



15F スカイダイニング&ラウンジ サザンコート レストランフロア・京都市
☎075-342-5523 ●11:30~15:30 (L.O.15:00)
Kyo-Butai
BY RESTAURANTS

その日の気分で選べるレストラン



品格あふれるおもてなしと高い見識の料理を
日本料理に心を尽した創業者・海木真一の精神と味を今に受け継ぐ料亭。出汁を取る際節や水、調味料に至るまで独自の製法で作ったものを使用。移りゆく日本の四季を料理の中に表現し、記憶に残る感動をお届けします。

M3F 日本料理 京都吉兆
☎075-342-0808
●11:30~15:00 (L.O.14:00) / 17:30~22:00 (L.O.20:00)



老舗料亭直営
妥協のない天婦羅専門店
老舗料亭「京大和」の姉妹店。京都産の季節野菜を、白絞油と太白胡麻油を独自にブレンドした油で揚げた天婦羅は驚くほど軽やか。素材の持ち味を引き立てる職人技が光るこだわりの天婦羅をご賞味いただけます。

M3F 天婦羅地 京林泉
☎075-343-3535
●11:30~15:00 (L.O.14:30) / 17:00~21:30 (L.O.21:00)



上海料理をベースに
食材にこだわる豊穣な中華
「ふかひれの姿煮込み」「海老のナリソース」などの看板料理をはじめ、山海の珍味と四季折々の魚介類、季節の野菜を取り入れた幅広いメニューを取り揃える中国料理店。最上階から望む京の街並みとあわせてゆっくりとお過ごしください。

15F 中国料理 六本木樓外樓
☎075-365-3320
●11:30~15:00 (L.O.14:30) / 17:30~22:00 (L.O.21:00)



LOUNGE NEWS



華やかに桜香るドリンクが登場

カフェオレに桜の香りと小豆を合わせたホットドリンクは、刻んだ桜の塩漬を加え桜餅のような味わいが楽しめます。色鮮やかなベリーと桜のソーダにもアクセントに桜の塩漬をプラス。春らしい桜の香りをお楽しみください。

2F ロビーラウンジ グランジュール
☎075-344-8888 (大代表)
●9:00~21:30 (L.O.21:00)



新しい門出を祝う お祝いメニュー&プラン

春は出会いと旅立ちの季節。ホテルグランヴィア京都ではシーンや人数に合わせてご利用いただけるお祝いメニュー&プランを豊富にご用意。歓送迎会、卒業や入学、就職のお祝いなどの大切な時間を、こだわりの料理とサービスで演出します。

他にもお祝いプランを多数ご用意。
プランの詳細・一覧はWEBへ



15F ビュー&ダイニング コトシエール

デザートプレートに感謝の気持ちを添えて

アニバーサリーディナー

お一人様 ¥9,500~

ホテル最上階の絶景が広がる空間で、大切な人をフレンチテイランでお祝いの特別な時間が過ごせます。オプションでコースのデザートに無料でメッセージを添えることができ、ミニブーケや乾杯用ドリンク1杯サービスなど特典も充実。



15F 鉄板焼 五山望

豪華食材のフルコースで華やかな祝いの席を演出

記念日ディナー

お一人様 ¥22,000

フォアグラやオールド海老、特選黒毛和牛など、贅沢食材を散りばめた鉄板焼のコース。五山の山並みを一望できるホテル最上階からの景観が特別な時間を演出します。プレゼントにシャンパン(ハーフボトル)が花束が選べる特典付き!



M3F 和食 浮橋

大切な人と個室で和やかなひとときを

【個室プラン】お祝い会席 寿

お一人様 ¥13,750

縁起の良い食材が彩るお祝いの前菜や赤飯、福のチリ鍋やえど料理が腕によりをかけた会席料理をご用意。落ち着いた個室で大切な人とゆっくりお食事をお楽しみいただけます。84~12名様で承ります。※前日の16:00までに要予約



15F スカイダイニング&ラウンジ サザンコート

ボリューム満点の料理は大人数の集まりに最適

パーティー:スカイプラン

お一人様 ¥5,500~

ミニオンステーキや丹後オイルサーディンのピッツアなど、ボリューム満点の料理が自慢のフールドリンク付きパーティープラン。バーテンダーがつくる15種類のカクテルが飲み放題なのも魅力! 別途料金でホールケーキや花束などのご用意も可能です。



※写真はすべてイメージです。※料金は税金、サービス料が含まれた価格となります。

SELECTION コトシエールで究極の美味体験

1st 開店日を祝う「シェフの日」

フランス修行から帰国後、五山望の新シェフに就任した松森とコトシエールのシェフ河本が饗宴。一夜限りの特別な料理をお届けします。

開催日:2020年4月20日(月)
料金:お一人様 ¥20,000
※お料理、ワインが含まれた価格となります
受付 18:15~ / 開始 18:30~

続きはQRコードからチェック





毎年大人気の果肉たっぷりスイーツが登場

苺づくしスイーツバイキング



※写真はイメージです。

2F カフェレストラン
ル・タン
☎075-342-5525
●6:30～23:00
(LO.22:30)

苺づくしスイーツバイキング

時間	15:30～16:45 (クローズ)
大人	¥3,500
小学生	¥2,200
3歳～小学生未満	¥1,500

詳細は
QRコードから
WEBでチェック!



JRホテルメンバーズ会員様 大人 ¥3,500 ▶ ¥2,800

※割引特典との併用はできません。

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
※料金は税金が含まれた価格となります。 ※写真はすべてイメージです。



3種のフレッシュ苺 食べ比べ

“甘さ、酸味、香り”

3拍子揃った

苺の魅力をお楽しみください

3種類のフレッシュ苺をお好きなだけ味わえる、この時季だけのスペシャル企画。どの品種が並ぶかは来てからのお楽しみ! その日一番美味しいフレッシュ苺3種類をご用意します。厳選した苺の甘みと酸味のバランスや豊かな香りを思う存分食べ比べてください。



1斤¥500(ハーフ¥250)

人気の「苺みるくのマーブルブレッド」が登場!

ホテルグランヴィア京都2Fのベーカリーショップル・タンでは、約30種類の自家製パンを取り揃えています。出来立ての美味しさを味わってほしいという思いから、焼き立てのパンが店頭には並ぶのは1日3回。この時期のおすすめは毎年楽しみにされている方も多い人気の「苺みるくのマーブルブレッド」。ふんわり食感と口どけの良さ、苺の甘い香りのハーモニーが絶妙です。この機会にぜひお召し上がりください。

2F ベーカリーショップ ル・タン
☎075-342-5525(直通) ●10:00～22:00



入会費・年会費無料! JRホテルメンバーズ会員募集!

▶▶ レストランご利用時に新規加入で、当日のご利用料金が20%OFF!

期間: 2020年3月1日(日)～4月30日(木)

詳細はQRコードをチェック

▶さらに入会後も会員様限定の特典多数!



チケット対象店舗: ル・タン、浮橋、サザンコート、五山望、コシエール ※他の特典・割引との併用はいたしかねます。



ホテルグランヴィア京都

京都市下京区烏丸通塩小路下ルJR京都駅中央口
TEL: 075-344-8888 (大代表) FAX: 075-344-4400
www.granvia-kyoto.co.jp/rest



LINE Pay

PayPay

支 支付宝 ALIPAY

微信支付 WeChat Pay

Pay

au PAY

← QRコード決済ご利用いただけます