

## News Release

2021年6月18日

報道関係者各位

**料理はスタッフがお席までお届けするので安心**

～肉、海鮮、野菜の豊富な食材が大集結！～

# “北海道と北の恵み”

**ランチ&ディナーオーダーバイキング 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”ランチ&ディナーオーダーバイキングを、2021年7月1日（木）から8月31日（火）の期間限定で開催します。

人気企画“北海道と北の恵み”フェアは、豊かな北海道と北の恵み食材を使用した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いただいております。今年は、**JR 西日本ホテルズで策定した衛生基準「Clean&Safety」※①に則り、感染拡大防止に努め、従来のバイキング形式ではなく注文に応じてスタッフが料理をお席まで届ける安全・安心なオーダーバイキングで開催いたします。**ご家族での夏休みの思い出となるように、ふわふわかき氷「スノーアイス」のプレゼントや、日曜日のディナー限定でスーパーボールすくい、輪投げの縁日体験を、お子様限定の特典としてご用意します。

食べ放題のメニューには、塩加減や火入れにこだわった「北海道産牛肉の塩焼き」が新作の肉料理として登場。お肉はお皿に取り分け、夏野菜のトマトやパプリカ、キュウリをたっぷり使ったソースをかけてご提供します。その他、イクラやホタテといった北の海の幸を使ったメニュー、カボチャやじゃがいも、玉ねぎといった北海道の大自然で育った野菜を用いたメニューが大集結。お席にて安全に安心して約30種のメニューをお楽しみください。



“北海道と北の恵み”ランチ&ディナーオーダーバイキング

※イメージ写真（左：北海道産牛肉の塩焼き、右上：鮭といくらのミソ丼 右下：北海道モツツアレチーズバーガー）

## News Release

### “北海道と北の恵み”オーダーバイキング開催概要

■実施期間：2021年7月1日(木)～8月31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** ※90分制

時間：11:30～15:30(最終入店14:00)

料金：大人 4,500円

小学生 2,800円

3歳以上～小学生未満 1,500円

**ディナー** ※90分制

時間：17:30～21:30(最終入店20:00)

料金：大人 5,500円

小学生 3,400円

3歳以上～小学生未満 1,800円

(※表示価格は全て税サ込価格です。)

上記の営業時間は通常営業時です。状況により変動する場合があります。

### “北海道と北の恵み”オーダーバイキングを彩る約 30 種類の食べ放題メニュー

オーダーバイキングには、「北海道産タコの炙りカルパッチョ」や「北海道産カボチャの冷製スープとトモロコシ」、「北海道産男爵ポテトサラダ」など豊かな自然に育まれた“北海道と北の恵み”食材を使用した多彩なメニューをご提供します。また、郷土料理風メニューの「札幌ラーメン」「鮭のちゃんちゃん焼き」「鶏肉のザンギ」も楽しめます。北の海の幸をつかった「鮭といくらのミニ丼」、新作の「北海道産牛肉の塩焼き」、ディナー限定で「北の恵み帆立貝の香ばしい醤油バター焼き」と、「ル・タン名物ローストビーフ 北海道玉葱と林檎ソース」の豪華メニューも登場します。



**北海道産牛肉の塩焼き モーリョソース**

大きなブロックで焼くことで旨味を閉じ込め、肉本来の味わいを引き出した逸品。お皿に取り分けご提供します。 **ランチ&ディナー**



**鮭といくらのミニ丼**

醤油漬けにしたいくらと鮭フレークを温かいご飯にたっぷり。北の海の味覚を堪能できる小丼ぶりです。 **ランチ&ディナー**



**北の恵み帆立貝の醤油バター焼き**

北の海の恵み帆立貝を、にんにくや玉ねぎの風味を効かせた醤油バターで香ばしく焼き上げました。 **ディナー限定**



**ジンギスカン丼 葱と黒こしょう**

甘めのタレが食欲を掻き立てるジンギスカン丼。北海道名物のジンギスカンを存分に味わってください。 **ランチ&ディナー**



**北海道モッツアレラチーズバーガー**

ハンバーグパテ、北海道モッツアレラチーズを自家製のパンにサンド。醤油を合わせた和風デミグラスソースでどうぞ。 **ランチ&ディナー**



**北海道メロンパフェ**

北海道を代表する果物「メロン」をテーマに、メロンの果実やアイス、ソースを使ったミニサイズのパフェが食べ放題。 **ランチ&ディナー**

## News Release

### お子様限定特典のご案内 ～夏休みのご利用に～

オーダーバイキングをご利用の小学生以下のお子様を対象に、夏スイーツのプレゼントや、縁日の体験など、お子様が楽しめる特典をご用意しています。夏休みのご家族のご利用にいかがでしょうか。

#### ■ 日曜日のディナー限定！縁日体験



スーパーボールすくいと輪投げが出来るコーナーをご用意します。ご家族で縁日気分を味わってください。

#### ■ 夏スイーツ「スノーアイス」を一杯プレゼント



ふわふわ食感が特徴の夏スイーツ「スノーアイス」をお子様限定でご提供いたします。

### JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について ※①



JR-West Hotels

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。

主な取り組み内容として、ご来館のお客様へのマスク着用、検温と健康状態の確認、手指消毒のほか、ホテル館内は、ロビー周辺、客室、レストラン、共用トイレなど、通常の清掃に加えて、頻繁に手が触れる箇所の定期的な清掃と消毒を強化しております。また、従業員につきましても、マスク着用とともに健康管理を徹底しております。

■ 新衛生基準「Clean & Safety」について詳しくは、右記をご覧ください。



### 「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました



JR 西日本ホテルズ的全ブランドホテルは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。

【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 : 075-342-5541

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