

News Release

2021 年 8 月 19 日

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

報道関係者各位

安全・安心なニューノーマルスタイルに対応し 1 年半ぶりに再開！

開業24周年記念“シェフの祝宴”

ランチ&ディナーバイキング

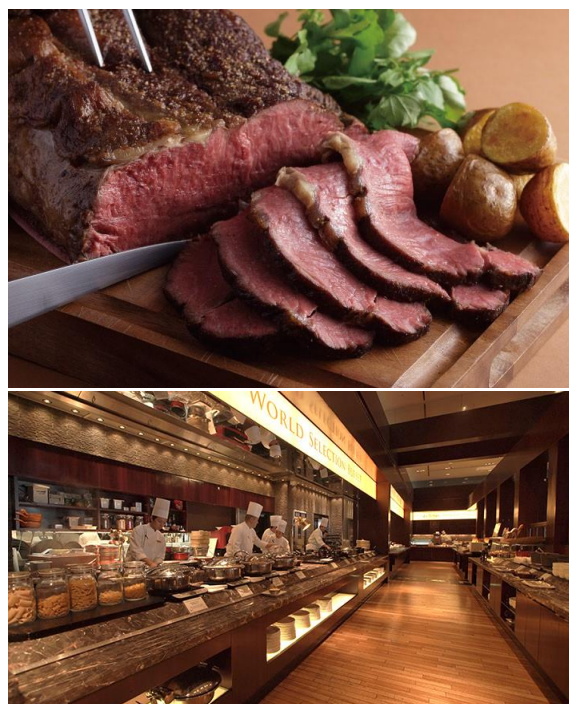
開催のお知らせ～人気のバイキングが新たな装いで復活！～

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区 代表取締役社長 伊勢 正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 佐藤 伸二）はホテル 2 階カフェレストラン「ル・タン」において、開業 24 周年記念“シェフの祝宴”ランチ&ディナーバイキングを、2021 年 9 月 1 日（水）から 11 月 30 日（火）の期間で開催します。

カフェレストラン「ル・タン」では、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、人気の高かったバイキング形式での料理提供を 2020 年 3 月 4 日に休止しコースおよびアラカルト形式での料理提供に切り替えました。

その後、JR 西日本ホテルズで策定した衛生基準「Clean&Safety※①」に則った感染拡大防止策を実施し、注文に応じてスタッフが料理をお席まで届けるオーダーバイキング形式での料理提供を 2020 年 8 月 12 日から開始しました。その間、バイキング再開に向けて利用者に実施した自社アンケートでは、「安全ならバイキング形式の復活を希望する」とのご要望が多く、ホテル開業 24 周年を迎える 2021 年 9 月を再開目標として約 1 年をかけて準備を行い、**より安全・安心なニューノーマルスタイルに対応した新たな装いでバイキングを再開**します。

開業 24 周年記念“シェフの祝宴”ランチ&ディナーバイキングは、お客様が安全・安心に利用できるようにバイキングカウンターの料理間隔をより広く設定しました。個々盛りやスタッフによる取り分け等の対策を行っているバイキングコーナーには、ホテル洋食やおばんざいなどの和食、豊富なスイーツなど定番の人気メニュー 約 60 種が並びます。ル・タン名物のオープンキッチンでシェフが目の前でカットするローストビーフは必食です。さらに、バイキングメニューに加え、**開業記念のプレゼントとしてカフェレストラン「ル・タン」、和食「浮橋」、鉄板焼「五山望」、ビュー&ダイニング「コトシエール」の各シェフから、京都の食材を使用した「シェフの祝宴」特別メニューを小学生以上のお一人様へ各一皿ずつ計 4 品をお席へお届けします。豪華ラインナップの 4 店舗の味をご堪能ください。**



“シェフの祝宴”バイキング（左：料理集合、右上：ル・タン名物ローストビーフ、右下：バイキングコーナー）※写真はイメージ

News Release

開業 24 周年“シェフの祝宴”ランチ&ディナーバイキング 開催概要

- 実施期間：2021 年 9 月 1 日（水）～ 11 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 ※90分制

時間：11:30～15:30(最終入店14:00)

料金：大人 4,900円

小学生 3,100円

3歳以上～小学生未満 1,700円

※ 8/19現在、アルコールの提供を全て中止しております

※ 表示価格は全て税込価格です。

※ 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。

ディナー ※90分制

時間：17:30～21:30(最終入店20:00)

料金：大人 6,900円

小学生 4,200円

3歳以上～小学生未満 2,200円

※ 8/19現在、17:00～20:00(最終入店18:30)

※ 8/19現在、アルコールの提供を全て中止しております

“シェフの祝宴”～京都産食材でおもてなし～4 人のシェフがつくるスペシャルテ

開業 24 周年記念“シェフの祝宴”バイキングでは、食べ放題のバラエティ豊かなバイキングメニュー約 60 種に加えて、開催期間限定の開業記念プレゼントとして「ル・タン」、「浮橋」、「五山望」、「コトシエール」の各シェフが京都産の食材をメニューに取り入れて考案した特別メニューを、小学生以上のお客様へお一人様につき各一皿ずつ計 4 品をコース仕立てでお席へお届けします。それぞれのシェフが各店舗の特色を出したスペシャルメニューを是非この機会にご堪能ください。

カフェレストラン「ル・タン」

漬けマグロの炙りと九条葱 キヌアのタルタル仕立て

ご挨拶の一品として最初にご提供するのは、ル・タンシェフからのスペシャルテ。
軽く醤油につけ炙ることで香ばしさをだしたマグロの赤身を、彩り豊かな野菜と共に華やかに盛り付けました。



和食「浮橋」

京なす真薯と鰻の菊花あん掛け

京都産の茄子を使用した真薯は、出汁の旨味があふれる秋らしい菊花餡をかけた、見た目にも美しい逸品です。軽く揚げた鰻や刻み湯葉といった京都を感じる食材や、野菜の飛龍頭とともにご堪能ください。





News Release

ビュー＆ダイニング「コトシエール」

フォウグラのポワレと京都産南瓜ピュレ トリュフ香るペリグーソース

贅沢なフォウグラのポワレは、秋を感じられる京都産南瓜をつかったピュレと合わせてご堪能ください。トリュフの香りとまろやかな甘みが特徴のペリグーソースには、バルサミコの酸味を加え絶妙な味わいに仕上げました。



鉄板焼「五山望」

牛「カミノミ」の鉄板焼き 万願寺唐辛子

牛バラ肉の一部である「カミノミ」は適度な歯ごたえと、噛む度にジューシーな肉汁を楽しめる希少部位です。添えた万願寺唐辛子やガーリックチップとともに、九条ねぎ入りのおろしポン酢でお召し上がりください。



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



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。

■ バイキング再開に際しての安全・衛生対策について詳細は、右記 QR コードからご覧ください。



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



JR 西日本ホテルズの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。

【このプレスリリースに関するお問合せ・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