

News Release

2021年9月30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

グランヴィアフロア宿泊者専用「グランヴィアラウンジ」 最上階フロア・京舞台に10月1日(金) **NEW OPEN** ～ひとつ上の京都を楽しめる、絶景のおもてなし空間～

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、ホテル高層階の「グランヴィアフロア（14階～15階）」宿泊者専用ラウンジである「グランヴィアラウンジ（15階）」を、同階のスカイダイニング＆ラウンジ「サザンコート」跡地（2021年8月16日閉店）へ移転、アフターコロナを見据え、「ひとつ上の京都を楽しめる、絶景のおもてなし空間」をコンセプトに上質なホテルライフの提供を目指して **2021年10月1日(金)にオープン**します。

「グランヴィアラウンジ」の移転オープンにより、従来のラウンジと比較して面積を約2.5倍に拡大、座席数も34席から74席と大幅に増加しました。提供するサービスも、それまでの定評あるコンシェルジュサービスはそのままに、シェフが目の前で焼き上げる温かい卵料理を含む上質な朝食、パティシエによるアフタヌーンティースイーツ、カクテルアワーのオードブルなど、総料理長の監修によりフードプレゼンテーションを大幅にグレードアップしました。さらに、カクテルアワーでは、カクテルコンペティション全国大会1位の経歴を誇るチーフバーテンダーがドリンクメニューを監修し、熟練のバーテンダー達による本格的カクテルや、シャンパン、ワインなど多彩なアルコールドリンクをフリーフローで提供、ドリンクサービスも充実しています。

ここでしか味わえない「京都の絶景」とコンシェルジュによる最高の「サービス」。グランヴィアラウンジで過ごすゆったりとした時空間がワンランク上のホテルライフをさらに高めます。



「グランヴィアラウンジ」レセプションカウンターとチーフコンシェルジュ

– Concept –

グランヴィアフロアに位置するデラックス・スイートルーム(14階～15階)ならびにセミスイートルーム(各階)のご宿泊者専用ラウンジとして、ワンランク上のホテルライフをこれまで以上にお楽しみいただけるよう、「ひとつ上の京都を楽しめる、絶景のおもてなし空間」をコンセプトとした最上階フロア・京舞台にリニューアルオープンしました。

Kyo-Butai

最上階フロア・京舞台

ホテル最上階フロアを、日本を代表する国際観光都市となった「KYOTO」の「食」・「感性」・「美意識」、そして「今日」を楽しむ「舞台」としてネーミングしました。

■ 空間デザイン



「京の空旅」をテーマに、窓から見る移ろう景色よりインスピレーションを受け、京都の情緒ある夜景をイメージした、日本の伝統色・藍色をベースの色彩とし、快晴の空や黄昏、月光などの空の色をアクセントカラーに、デザインいたしました。また、従来のラウンジと比較し、約2.5倍に拡大した空間を、大きく2つのゾーンに分けることで、シチュエーションに合わせたご滞在をお楽しみいただけます。



入口から入ってすぐの空間には、レセプションカウンターやライブラリーを設置。ご到着やご出発のひとときを、ゆったりとお過ごしいただけます



入口より離れ、奥まったスペースは静かで落ち着いた空間に。読書やカフェタイムでのおしゃべりなど、思い思いの時間をお過ごしいただけます。

■ エントランス



お客様をお出迎えするエントランスには、伝統の絹織物を2枚のガラスに挟み込んだ合わせガラスにし、ぼかし染の濃淡が印象的な「絹ガラス」を設えました。正絹の紋意匠縮緬が光を受けて映え、現代空間に高級感をもたらします。

京都のきもの産地、丹後が誇る‘織り’の技に、伝統のぼかし‘染め’の染色技法があいまって、深く濃い紺碧から、かすかに紅がかる淡い紅掛空色へ、1日の移りゆく空の色のように表現しています。

二度はない水流紋の美を映しとった“墨流し”の紋様を銀糸で織りあげ、一期一会への思いや、人と人との又とないご縁への感謝を表現しています。



「伊と幸」

京都室町の白生地メーカーとして昭和6年創業し、和装用白生地の最高品質を誇る。純国産の繭・生糸が、日本国内の流通量のわずか1%未満ともいわれる中、今日もなお、日本国内の優良JA養蚕農家と契約し、純日本産繭も使うなど原料から吟味。昨今は、伝統の染織技法を新たなインテリア資材として表現する‘絹ガラス’を展開。

■チェックインサービス

ラウンジ内のレセプションカウンターにて、落ち着いた空間で、ごゆっくりご到着の手続きや各種ご案内を承ります。レ・クレドール ジャパン会員のチーフコンシェルジュを筆頭に、サービス経験豊富なコンシェルジュ達も常駐しており、これから始まるホテルライフのお手伝いをさせていただきます。



■総料理長監修のフードプレゼンテーション

朝食では、新たに設置されたライブキッチンコーナー内にて、シェフが目の前で焼き上げる卵料理を堪能でき、京野菜を用いたサラダをはじめ、総料理長が自信を持ってご提供するメニューの数々、ホテルベーカリー特製のパンをお楽しみいただけます。また、カクテルアワーではアルコールドリンクとお料理のマリアージュをお楽しみいただけます。パティシエ特製のアフタヌーンティースイーツもオススメです。



シェフ自慢の「フォワグラとスクランブルエッグ」、フレッシュなサラダや自家製パン。ここだけのゆったりとしたひとときを。



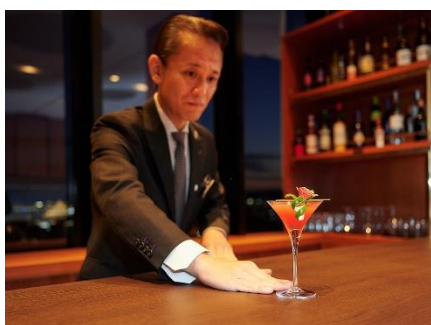
パティシエ特製のスイーツをはじめ、サンドイッチ等の軽食類も充実。コーヒー・紅茶と一緒に、贅沢な午後を。



シェフ特製のアミューズや温製料理、多彩なアルコールドリンクとのマリアージュもご堪能いただけます。

■トップバーテンダーによる“絶景”カクテルアワー

カクテルコンペティション全国大会1位の経歴を誇るチーフバーテンダーがドリンクメニューを監修し、熟練のバーテンダー達による本格的なカクテルや、京舞台のレストランで活躍するソムリエ達が厳選したワインやシャンパンなど、多彩なアルコールドリンクをフリーフローで提供いたします。移ろう空の情景を眺めながら、至福の時間をお過ごしいただけます。



熟練のバーテンダーが織りなすオリジナルカクテルなどを、ご夕食前やお寛ぎの一杯としてお楽しみいただけます。



専用のディスペンサーには、ソムリエセレクトのワイン・シャンパン等の厳選された銘柄をご用意。



大型ショーケースには、コーヒー・紅茶等のソフトドリンク類、冷製料理やパティシエ特製のスイーツをご用意。

－「グランヴィアラウンジ」の概要について－（2021年9月30日時点）

1. 施設名称 グランヴィアラウンジ
2. 客室タイプ デラックス・スイートルーム(14階～15階)及びセミスイートルーム(各階)
3. 営業時間 7：00～21：00（アルコールラストオーダー20：30）

ブレイクファスト	7：00～10：00
ティータイム	10：00～15：00
アフタヌーンティー	15：00～17：00
カクテルアワー	17：00～19：00
リフレッシュメント	19：00～21：00
4. サービス チェックイン・チェックアウトの手続き
料理や飲料(酒類含む)の提供
コンシェルジュサービス
Wi-Fi&ビジネスサポート(一部有料)
専用ライブラリー
5. 席 数 74席
6. 施設面積 約328㎡
7. 施設住所 〒600-8016 京都市下京区烏丸通塩小路下ルJR京都駅中央口 ホテルグランヴィア京都15階
8. 電 話 TEL：075-344-8888（ホテル代表）
9. 設計・施工 株式会社ジェイアール西日本ビルト

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について



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。

[新衛生基準「Clean&Safety」について詳しくは、こちらをご覧ください。>](#)



「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。

【このお知らせに関するお問合せは】

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 広報担当
安宅 栄次（あたか えいじ） E-mail：e_ataka@granvia-kyoto.co.jp
今村 克二（いまむら かつじ） E-mail：k_imamura@granvia-kyoto.co.jp
TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541