NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア京都

2022 年 3 月 24 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

ホテル内ペストリーで1枚1枚焼き上げる

シェフパティシエ特製クッキー缶

「ガレットブルトンヌ エ サブレ」販売開始のお知らせ

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、2 階ペストリー＆ベーカリーショップ「ル・タン」において、クッキー缶「ガレットブルトンヌ エ サブレ」の販売を 2022 年 4 月 1 日（金）より開始いたします。

ホテル内のペストリーで 1 枚 1 枚焼き上げるシェフパティシエ特製クッキー、ガレットブルトンヌ・サブレバニラ・サブレ和三盆の 3 種を詰め合わせました。中でもフランスブルターニュ地方の伝統菓子「ガレットブルトンヌ」には特にこだわりの素材を厳選。世界中の名高いフレンチレストランでもおなじみの風味豊かなテーブルバター ボルディエと、海水から手間ひまかけて手作業で作るまろやかな味わいのゲランドの塩を使用しています。芳醇な甘いバターの香りの中にやわらかな塩味が広がり、あえて大きめに焼き上げることで、ざくざくとした食感もお楽しみいただけます。

缶には、蓋を開けた時に見えるクッキーをビジュアル化した幾何学模様とバターの香りをイメージさせるカラーを採用。缶を開けたときのわくわく感を楽しげにデザインし、食べる前から楽しさを創造する仕掛けに。

© 2022 HOTEL GRANVIA KYOTO All rights reserved.

【内容量】

・**ガレットブルトンヌ**　6枚
芳醇な香りのボルディエバターとゲランドの塩を贅沢に使用。
バターのコクとやわらかな塩味が広がるフランス ブルターニュ地方伝統の焼き菓子です。

・**サブレバニラ**　5枚
グラニュー糖をまわりにまぶしたバニラが香るサブレです。

・**サブレ和三盆**　5枚
和三盆をまとった口どけのよいほろほろとした食感のサブレです。

販売期間	：2022/4/1（金）より販売開始
販売場所	：店頭もしくは公式ホームページオンラインショップ
販売価格	：2,800 円（税込み）
お問い合わせ	：2F ペストリー＆ベーカリーショップ「ル・タン」（10：00～22：00） 075-342-5525（ル・タン直通） ※状況により営業時間変更の可能性がございます。 最新の情報はホームページでご確認ください。

ホテルグランヴィア京都　シェフパティシエ吉田修

横浜のホテルを皮切りにケーキ店で修行をし、東京や大阪のレストランにてシェフパティシエを務めた後、2005 年ホテルグランヴィア京都ペストリー部門のスーシェフとして入社。2013 年にシェフパティシエに就任し、館内レストランでのデザートやウエディングケーキなどホテル内すべてのペストリーを統括して監修。
ペストリー＆ベーカリーショップ「ル・タン」では、選び抜いた素材で作る甘さ控えめで上品なあじわいが定評のオリジナルスイーツが人気です。

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、
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。

Clean & Safety
JR-West Hotels

「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）」が策定した、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。

TRUSTED CLEANLINESS TRUSTYOU 2020

■このリリースに関するお問い合わせ先
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

中窪　真子　　E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp
板原　圭吾　　E-mail: k_itahara@granvia-kyoto.co.jp

© 2022 HOTEL GRANVIA KYOTO All rights reserved.