

2022年4月15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

## 肉と魚の赤身対決！ 牛肉&魚の王様「まぐろ」の食べ比べ格付けクイズ開催！ 「肉とまぐろの饗宴」ランチ&ディナーバイキング 開催のお知らせ

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、2022年5月1日（日）から6月30日（木）の期間、2階カフェレストラン・タンにおいて、「『肉とまぐろの饗宴』ランチ&ディナーバイキング」を開催いたします。

一押しは、「食べ比べで格付けクイズ」。ランチ&ディナーバイキングで牛肉（黒毛和牛、国産牛、US牛）をしゃぶしゃぶにてご用意、またディナー限定でまぐろの握り寿司（本まぐろ、メバチまぐろ、キハダまぐろ）をご用意して、格付けクイズを実施いたします。見事正解されたお客さまには、ご自宅でお楽しみいただける「紅茶飲み比べセット」をプレゼントいたします。

また、食べ放題のメニューにはシェフが目の前で仕上げるライブ感あふれるメニューが勢揃い。ル・タン名物のローストビーフをはじめ、ホテル内レストランの鉄板焼五山望、ビュー&ダイニングコートシエール、和食浮橋のシェフがメニューを考案した「シェフの逸品」や、豪華メニューも楽しめます。



※「肉とまぐろの饗宴」ランチ&ディナーバイキング料理イメージ



※しゃぶしゃぶイメージ



※【ディナー限定】まぐろの握り寿司  
（本まぐろ、メバチまぐろ、キハダまぐろ）イメージ

## ■「肉とまぐろの饗宴」ランチ&ディナーバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022年5月1日（日）～6月30日（木）
- ・ 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：11:30～15:00(最終入店13:30)

料金：大人 5,500円

小学生 3,300円

3歳以上～小学生未満 2,000円

### ディナー ※90分制

時間：17:30～21:00(最終入店19:30)

料金：大人 8,500円

小学生 5,000円

3歳以上～小学生未満 3,000円

(※表示価格は全て税込価格です。)

上記は4月15日（金）時点の営業時間です。状況により変動する場合があります。

## ■ホテル内レストランの4人の「シェフの逸品」が登場

ル・タンからはご挨拶の一品として小学生以上の方へ  
お一人様一品ずつお重をお席までお届けします。

カフェレストランル・タン

- ・ 本日のお薦めアミューズお重盛り

また、ホテル内レストラン（五山望・コトシエール・浮橋）の  
シェフが考案した逸品が、バイキングカウンターに並びます。

### 食べ放題メニュー

#### 鉄板焼 五山望

- ・ カジキの炙りカルパッチョ 初夏の野菜コンフィー添え
- ・ 国産牛ロースの鉄板焼きと焼き野菜 白味噌だれ

#### ビュー&ダイニング コトシエール

- ・ 鮭のタルタル ニンニクとサフランのルイユソース  
ガーリックトースト添え
- ・ 和牛のステーキアッシュェ ジャガイモのゴーフレット  
グリーンペッパーのソース

#### 和食 浮橋

- ・ 鰻飯蒸し 笹巻き
- ・ おばんざい2種

(湯葉・近江蒟蒻と山くらげのたいたん、小松菜と揚げのたいたん)



※カフェレストランル・タン

本日のお薦めアミューズお重盛りイメージ

### 【シェフの逸品イメージ】



※鉄板焼 五山望



※ビュー&ダイニングコトシエール



※和食 浮橋

## ■【ディナー限定】人気の産地直送「寿司コーナー」も継続！



※寿司職人が握るライブパフォーマンスイメージ



※漁港から直送で届く魚イメージ

寿司職人が目の前で握るパフォーマンスが人気の握り「寿司コーナー」。3月から開始した産地直送のネタをつかった握り寿司の提供は、好評につき5月以降も継続します。

高知県、福井県、鹿児島県などの漁港より、鮮度・脂ののりなど状態の良いものを厳選、この時期に獲れる魚（かます、アジ、鱧、あなごなど）が届きます。日によって漁港・魚の種類は変わりますので、どのネタが食べられるのかは当日お楽しみください。

### 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。



### 「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。



#### ■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

富野 E-mail: y\_tomino@granvia-kyoto.co.jp

中窪 E-mail: c\_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp