

2022 年 5 月 2 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

メロン生産量全国 1 位の茨城県から直送！ 「イバラキング」など数種類のフレッシュメロンが食べ放題！ メロン&抹茶スイーツ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 9 日（月）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、「メロン&抹茶スイーツバイキング」を開催いたします。

一押しは、メロン生産量全国 1 位 茨城県産フレッシュメロンが食べ放題。上品な香りと味を誇る茨城県オリジナル「イバラキング」や春メロンの代表格「アンデスメロン」、オレンジ色の果肉とまろやかな甘みの「クインシーメロン」など、茨城県産メロンを好きなだけお愉しみいただけるコーナーをご用意。どのメロンが登場するかは当日のお楽しみ。シェフのワンディッシュは、2 種類のメロンとふわふわ食感のクレームダンジュを楽しめる「クレームダンジュとメロンのスープ」をオリジナルドリンクとともに、お客さま（小学生以上）のお席までお届けします。またメロンタルト、メロンロールなどメロンをあしらったスイーツや、新茶の季節に合わせて、抹茶をつかったスイーツなど、季節のスイーツもお愉しみいただけます。

紅茶は 2 つのブランドをご用意し、ドリンクも充実のラインナップ。紅茶専門店amsu tea（アムシュ ティー）の紅茶は 3 種類から日替わりで登場。また、TEARTH（ティーアース）の紅茶からは、人気のはちみつ紅茶など 5 種類の紅茶を飲み比べていただけます。また、ハンバーガーやピザ、パスタ、カレー、飲茶などボリューム満点の軽食も食べ放題で、遅めのランチとしてもご利用いただけます。



※メロン&抹茶スイーツバイキングイメージ



※バイキング 紅茶イメージ
amsu tea (アムシュ ティー)、TEARTH (ティーアース)



※シェフのワンディッシュ
「クレームダンジュとメロンのスープ」と
オリジナルドリンクイメージ

■メロン&抹茶スイーツバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022年 5月 9日（月）～ 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」

時間：15:30～16:45

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 （※表示価格は全て税込価格です。）

上記は5月2日（月）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。

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