

ホテルの味をご家庭で ジェイアール京都伊勢丹に期間限定初出店

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 6 月 22 日（水）～7 月 5 日（火）の期間限定でジェイアール京都伊勢丹地下 2 階の食料品フロアにおけるプロモーションスペースに初出店をいたします。

ポルチーニ茸・トリュフ・フォワグラなど香り高い食材を使用したホテルならではの“フレンチ風黒毛和牛のメンチカツ”や、カフェレストラン「ル・タン」でおなじみの“京都産黒毛和牛のコロッケ”、トマトソースとチーズの相性が抜群の“シチリア名物のライスコロッケ”など、8 種のコロッケ・メンチカツを販売いたします。その他、ホテル宿泊者専用ラウンジで提供している人気のポテトサラダやカボチャとサツマイモサラダ、ローストビーフサラダや鰻のサラダなど、5 種のサラダに加え、カフェレストラン「ル・タン」の“和牛スライスの照り焼きとしば漬けピラフ弁当”や和食「浮橋」の“鰻の棒寿司”など、人気のテイクアウトメニューも販売いたします。

ホテルの味をご家庭でお楽しみいただけるラインナップをお楽しみください。



販売場所：ジェイアール京都伊勢丹地下 2 階 プロモーションスペース（東側入口すぐ）

販売期間：2022/6/22（水）～2022/7/5（火）10：00～20：00

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。



■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 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp 板原 E-mail: k_itahara@granvia-kyoto.co.jp