

2022年6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

鉄板焼きで食べ比べ！
ディナーは、北海道産牛 VS ロブスター
「肉と海老の饗宴」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7月1日（金）から8月31日（水）の期間、2階カフェレストラン・タンにおいて、「『肉と海老の饗宴』ランチ&ディナーバイキング」を開催いたします。

一押し「肉」と「海老」メニューの調理方法は、素材の味を引き立たせる鉄板焼きを選び、オープンキッチンにてシェフが目の前で調理し提供します。ディナーでは豪華な、北海道産牛の鉄板焼き、ロブスターの鉄板焼きが登場。陸と海の恵みを食べ比べてみてください。

さらに、「鳥取県産大山どり」や「鹿児島県産黒豚」、「愛媛県産真鯛」など日本各地の食材を使ったメニューをご用意。「高知県産カツオ」、「瀬戸内産鱧」、「京都産なす」など各地の季節食材をつかってホテル内レストラン3店舗（五山望、コトシエール、浮橋）のシェフが考案したメニューも食べ放題です。

ディナーは大人気「握り寿司」や、マンゴーとメロンの食べ放題もラインナップ。握り寿司は、寿司職人が厳選したカツオやアジ、金目鯛、ハタなど日によってかわるネタを使って目の前で握ります。福井県や高知県、鹿児島県などの漁港より直送され、漁港・魚の種類は日替わりなのでどのネタが登場するかは当日のお楽しみ。



※「肉と海老の饗宴」ランチ&ディナーバイキング料理イメージ

■ 「肉と海老の饗宴」 ランチ & ディナーバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022年7月1日（金）～8月31日（水）
- ・ 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

ディナー ※90分制

時間：11:30～15:00(最終入店13:30)

時間：17:30～21:00(最終入店19:30)

料金：大人 5,500円

料金：大人 8,500円

小学生 3,300円

小学生 5,000円

3歳以上～小学生未満 2,000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6月24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。

■肉 VS 海老！豪華な食べ放題メニュー



北海道産牛肉の鉄板焼き

シェフが目の前の鉄板で焼き上げるパフォーマンスが楽しめる鉄板焼き。ランチはもも肉、ディナーはロース肉を焼き上げ、北海道産玉葱とりんごのソースで仕上げます。 **ランチ&ディナー**



ロブスターの鉄板焼き

ロブスターの半身を鉄板で豪快に焼き上げる贅沢な一皿がディナー限定で食べ放題。魚介の旨味がたっぷりのコクのあるアメリカソースをかけてご提供します。 **ディナー**



鹿児島県産 黒豚丼

鹿児島県産黒豚のバラ肉を、玉ねぎ・もやしなどの野菜と炒め、温かいご飯にのせた丼ぶり。葱をトッピングし、アクセントに黒こしょうを合わせました。 **ランチ&ディナー**



有頭海老と帆立貝の鉄板焼き

人気の串焼きメニューが登場！有頭海老と帆立貝を彩り豊かなパプリカやしし唐とともに串焼きにし、ル・タンオリジナルのバーベキューソースを添えてご提供します。 **ランチ**



鳥取県産大山どりのポワレ

オリーブオイルや、ニンニク、ローズマリーでマリネしたジューシーな肉質が特徴の大山どりを、表面はカリッと香ばしく、中はふっくら柔らかくなるように焼き上げました。 **ランチ&ディナー**



ル・タン名物のローストビーフ

絶妙な塩加減、丁寧な火入れにより焼き上げた名物のローストビーフは必食！出来立てをカットし、お皿に盛り付けソースをかけてご用意します。 **ランチ&ディナー**

■日本各地の食材を使ったホテル内レストランの「シェフの逸品」が登場

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も食べ放題。



鉄板焼 五山望
瀬戸内産鱧のポッシュ焼茄子とトマトジュレ



ビュー&ダイニング コトシエール
高知県産カツオのミキユイ茗荷添え



和食 浮橋
おぼんざい 京都産なすと鶏味噌

■ディナー限定の豪華メニュー。握り寿司やフレッシュフルーツが食べ放題

ディナーは、さらに豪華なメニューが楽しめます。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」では、その日おススメのネタを3種盛りにしてご提供します。中には、漁港から直送で届く魚をつかったネタも登場。福井県や高知県、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したカツオやアジ、金目鯛、ハタなどが届きます。日によって漁港・魚の種類は変わるのでどのネタが登場するかは当日のお楽しみ。ご希望のお客様には、寿司ネタをつかって海鮮丼もお作りします。マンゴーとメロンのフレッシュフルーツも食べ放題です。



※左：握り寿司コーナーイメージ 右：フルーツ食べ放題イメージ

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

田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

中窪 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp