

2022年7月1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

## 京都の地酒など日本酒30種以上と楽しむ 京都駅直上 和食 浮橋で“おばんざい”の提供を開始

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）よりM3F和食 浮橋「みせの間」において、“おばんざい”の提供を開始いたします。

京都の玄関口 JR 京都駅に位置するホテルグランヴィア京都では、和食 浮橋を「食文化を通じて“京都”を堪能できる店舗」として、京町家をデザインコンセプトに、夜の時間帯（17時～）において入口から入ってすぐの「みせの間」では小料理と地酒の提供を、奥のフロア席「おくの間」では会席料理の提供を、エリア別で異なる食事スタイルを提供しております。

今回「みせの間」では、京都の食文化には欠かせない“おばんざい”を新たに追加し、京都・伏見の酒蔵を含む30種以上の地酒とともに楽しめるメニューをご用意いたしました。九条葱と小柱のてっばい、万願寺唐辛子とじゃこ煮、魚カマの煮付け、京都産の茄子田舎煮などのラインナップに合わせ、唎酒師が厳選する日本酒のペアリングや呑みくらべなどもお楽しみいただけます。平日は大鉢に盛られたおばんざいがカウンターに並び、注文が入ってからスタッフが取り分け提供いたします。観光後のお食事や会社帰りの一杯にも、京都駅直上で京都の家庭料理をお楽しみください。





メニュー一例 一品 360 円～

- ・すくい寄せ湯葉
- ・万願寺唐辛子とじゃこ煮
- ・九条葱と小柱のてっばい
- ・生麩天ぷら
- ・う巻玉子
- ・南蛮漬け
- ・魚カマの煮付け
- ・京都産の茄子田舎煮            など



ドリンク一例

- ・もっきり酒\* 850 円～
- ・こもっきり酒\* 550 円～  
\*升の中にグラスをおいて提供する日本酒
- ・日本酒 3 種呑みくらべ 1,800 円
- ・浮橋のペアリング 1,800 円
  - 1 杯目 出汁一献
  - 2 杯目 好み酒
  - 3 杯目 好み酒
- ・生ビール小 700 円
- ・ひとくち生ビール 500 円    など



【M3F 和食 浮橋 店舗概要】

11：30～15：00（ラストオーダー14：00）

17：00～22：00（ラストオーダー21：00）

※営業内容は状況により変更になる場合があります。

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。



■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

田中 E-mail: s\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp