

2022年7月6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

自由研究に使える“恐竜セミナー”も！ 京都で恐竜王国 福井県を堪能するイベント 「夏休みファミリーバイキング」 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8月12日（金）と8月13日（土）の2日間でご家族向けのイベント「夏休みファミリーバイキング」を宴会場で開催いたします。

お子様に人気のある「恐竜」をテーマにした本イベントは、恐竜王国とも言われる福井県の恐竜セミナー等と連携し、夏休みの自由研究にも最適なお子様向けの企画として、福井県立恐竜博物館の職員から恐竜のお話が聞けるセミナーや、恐竜の骨格 3D パズルを組み立てるワークショップ等を各日 40 名様限定で、体験者お一人様につき 500 円にて参加いただけます。

同日、セミナー&ワークショップ終了後に開始する夏休みファミリーバイキングでは、恐竜をテーマに考案した料理をはじめ、福井県のブランド米「いちほまれ」など福井県の食材をつかったメニューの他、夏らしい縁日気分が味わえる焼きそばやフルーツ飴の屋台メニューも楽しめます。

さらに、恐竜の口をめがけてボールを投げる恐竜をモチーフにした縁日のゲーム（小学生以下）や、バルーンパフォーマンスショーも実施するなどお子様が楽しめる企画が盛り沢山です。

セミナーやワークショップ、お食事などで「恐竜」や「福井県」の魅力をご家族で存分にご堪能ください。



※画像：福井県立恐竜博物館イメージ(左)、ワークショップイメージ(右上)、バイキング料理イメージ(右下)

■夏休みファミリーバイキング開催概要

- ・ 日程：2022年8月12日(金)、8月13日(土)
- ・ 会場：ホテルグランヴィア京都 3階 宴会場「源氏の間」
- ・ 時間：バイキング 17:00～19:00(受付16:30～)
恐竜体験セミナー&ワークショップ 16:00～(受付15:30～) ※要予約
- ・ 料金：一般(中学生以上)¥9,000 シニア(65歳以上)¥8,000 小学生¥5,000 未就学児(3歳以上)¥3,000
恐竜体験セミナー&ワークショップ 体験者+¥500
- ・ 料理：和洋バイキング
- ・ 飲物：ソフトドリンク飲み放題付き。アルコール飲み放題+¥1,000
(※表示価格は全て税金・サービス料10%が含まれた価格です。)

■お子様向けのご家族で楽しめる企画について

【恐竜体験 セミナー&ワークショップ】 ※要予約

◆内容

12日：福井県立恐竜博物館職員による恐竜セミナー+恐竜の絵付け体験
恐竜セミナーをメインに実施し、様々なお話を聞いて恐竜について学べます。

13日：福井県立恐竜博物館紹介+恐竜骨格 3D パズル
ワークショップをメインに実施し、恐竜をつくる体験ができます。

◆時間 16:00～(受付 15:30～)

◆料金 体験者お一人様につき 500 円

◆詳細

※各日 40 名様限定

※要保護者同伴

※夏休みファミリーバイキングお申込み時に参加希望の旨お伝えください。

12日恐竜絵付け体験

かわいらしい恐竜の白い人形に、好きな色を塗ったり、好きな模様を描いたり、オリジナルの恐竜を作っていただけの体験です。



13日恐竜骨格 3D パズル

まるで本物の骨格のような立体パズルです。骨のパーツを組み立てていただきます。



【バルーンパフォーマンスショー】

バイキング会場ではヒロ赤星氏によるパフォーマンスショーを披露。ステージでは、恐竜のバルーンを使ったショーも！各卓まわってバルーンのプレゼントもごございます。

【恐竜縁日コーナー】

小学生以下のお子様にチケットを進呈。恐竜をモチーフにしたワクワクの縁日体験を！

恐竜の口をめがけてボールを投げる恐竜ポイポイや輪投げなどをご用意しております。



画像：(左) パフォーマー ヒロ赤星氏 (右) 恐竜縁日イメージ

■バイキングメニューについて

バイキングメニューは、どの世代の方でもご満足いただけるように、和食から洋食まで多彩なメニューが揃います。さらに福井県の食材をつかったメニューをはじめ、シェフが考案した恐竜メニューなども楽しめます。ローストビーフや握り寿司といった人気メニューも登場！

1. 宴会洋食を担当するホテルのシェフが考案した恐竜にまつわるメニュー
2. 夏らしい緑日気分を味わえる焼きそばやフルーツ飴などの屋台メニュー
3. ローストビーフや、握り寿司などお子様に人気のメニュー
4. 福井県の食材をつかったメニューが登場！
福井県のブランド米「いちほまれ」が京都で楽しめます。



画像：福井県のブランド米「いちほまれ」イメージ



いちほまれについて

こしひかり発祥の地である福井県が、技術の粋を尽くし、約6年の歳月を掛けて開発した新しいお米「いちほまれ」。

絶妙に調和する粒感と粘り、口の中で広がる優しい甘さが特徴のブランド米です。



■安全・安心なお食事のための取り組み

ホテルグランヴィア京都の宴会場では、アクリルボードの設置や、空気の入替え、エチケットリーダーの配置、いつでもマスクの徹底など安全・安心なお食事のために様々な取り組みを行っています。

詳しい取り組み内容はこちらから⇒



ホテルグランヴィア京都における SDGs について

私たちは、地域共生企業の一員として、SDGs（持続可能な開発目標）の理解を深め、すべての人と環境にやさしいホテルづくりに努めております。また、JR西日本グループが掲げる「人々が出会い、笑顔が生まれる、安全で豊かな社会」をめざし、将来世代を含め、誰もが生き生きと活躍し続けられる西日本エリアの実現を通じて、SDGsの達成にも貢献していきたいと考えております。

ホテルグランヴィア京都におけるSDGsの取り組みについて、詳しくは公式ホームページをご覧ください。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



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

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

■一般の方のご予約・お問い合わせ先
ホテルグランヴィア京都 営業部(9:00～18:00) TEL：075-342-5511