

2022年8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



ホテル開業を記念したシェフの一皿
“和栗のしぼりたてモンブラン”も登場！
「秋の味覚」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9月2日（金）から9月30日（金）の期間、金・土・日・祝日限定にて、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「秋の味覚スイーツバイキング」を開催いたします。

ホテルグランヴィア京都は、9月11日（日）にホテルの開業から25年を迎えます。「秋の味覚スイーツバイキング」では、ホテル開業を記念してシェフからの特別な逸品“和栗のしぼりたてモンブラン”を、一皿ずつお客様（小学生以上）へご提供します。モンブランは提供する直前に絞り、出来立てをスタッフがお席までお届けします。食べ放題のメニューでは、マスカットや洋梨、かぼちゃ、ナッツなど、秋の実りを味わえるスイーツをラインナップ。黄栗ロールやさつまいもタルトなど秋ならではのスイーツを豊富にご用意しています。

ル・タンのスイーツバイキングは、パスタ、ピザ、カレー、飲茶など軽食も充実しておりますので遅めのランチとしてもご利用いただけます。



画像：秋の味覚スイーツバイキング シェフの一皿「和栗のしぼりたてモンブラン」イメージ

■秋の味覚スイーツが食べ放題！

バイキングメニューには、マスカットのパンナコッタやショートケーキをはじめ、洋なしやさつまいもを使ったタルトに、黄栗ロール、かぼちゃのシフォンケーキなど秋の味覚を存分に堪能できる充実の食べ放題メニューをご用意しました。

その他にも、アイスクリームやジェラート、マカロンなど定番のスイーツも登場。焼きたてをご提供するル・タン人気のスイーツ“スフレ”は、期間中ほうじ茶風味のスフレをご提供します。



画像：秋の味覚スイーツバイキング スイーツ集合イメージ

■秋の味覚スイーツバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022年9月2日（金）～9月30日（金） 金・土・日・祝日限定開催
- ・ 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8月24日（水）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。



■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