

2022年10月17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

秋深まる。あったかスイーツ 濃厚フォンダンショコラに追いチョコ！

～割りチョコ3種も食べ放題で“チョコづくし”～

「チョコレート」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11月3日（木・祝）から12月18日（日）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、「チョコレートスイーツバイキング」を開催いたします。

一押しは、シェフからの特別な逸品“フォンダンショコラ”。とろ～り濃厚なチョコレートソースが溢れ出るフォンダンショコラを、温かい状態で一皿ずつお客様（小学生以上）のお席へご提供します。チョコレート好きには追いチョコがおすすめ。ビターとミルクの2種類のチョコレートソースをご用意し、目の前でスタッフが好きなだけソースをかけます。

バイキング台には、アーモンドやドライフルーツを散らした割りチョコ3種（ダークチョコ、ホワイトチョコ、ルビーチョコ）を並べ、食べ比べや、他スイーツにトッピングをするなど様々な用途でお楽しみいただけます。

その他、チョコレートのショートケーキや、ブラウニーをはじめル・タン定番人気の「焼きたてスフレ」は、期間中チョコスフレになって登場するなど、チョコレートづくしのバイキングです。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：シェフの一皿 フォンダンショコラ イメージ（左）、3種の割りチョコ食べ放題イメージ（右）

■チョコレートスイーツが食べ放題

バイキングメニューには、様々なチョコレートスイーツが登場。チョコレートのショートケーキやブラウニー、チョコレートフォンデュといった王道のチョコスイーツの他、チョコクリームをたっぷり合わせたショコラシュー、ルビーチョコのロールケーキ、ホワイトチョコを使用したスフレチーズケーキもご用意します。



画像：チョコレートスイーツバイキング スイーツ集合イメージ

■チョコレートスイーツバイキング開催概要

実施期間：2022年11月3日（木・祝）～12月18日（日） 金・土・日・祝限定

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10月17日（月）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