

2022年10月27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

ホテル初！テイクアウト商品販売のポップアップストア
「デリカテッセン GRANVIA」
期間限定オープンのお知らせ

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、デリや惣菜パン、弁当などテイクアウト商品を販売するポップアップストア「デリカテッセン GRANVIA」を2022年11月1日（火）～2023年2月28日（火）にて2Fロビーフロアに期間限定オープンいたします。

ホテルグランヴィア京都では、コロナ禍における中食の需要が増えたことをきっかけに、ホテルの味をご家庭や客室でも楽しんでいただけるよう各レストランにて弁当などのテイクアウト商品の販売に取り組んでまいりましたが、ニーズの拡大や長期的な需要を受け、それぞれのレストランでの提供ではなく、ホテル内のテイクアウト商品の販売・受注を一括に請け負うテイクアウト商品の専門店を開業することにいたしました。

レストランのカテゴリに捉われず、より多種多様な商品の提供ができることから、「料理」だけでなくソムリエや唎き酒師が厳選するワインや日本酒、ソフトドリンクなど、「飲料」とのペアリングの提案もテーマに、ホテルグランヴィア京都の統括的な「食」の魅力の発信をしてまいります。



【店舗概要】

店舗名称：デリカテッセン GRANVIA

店舗場所：ホテルグランヴィア京都 2F ロビー

営業時間：10：00～19：00

営業期間：2022年11月1日（火）～2023年2月28日（火）

電話番号：075-342-5207（直通）

【店舗コンセプト】**ホテルグランヴィアの味をご家庭で**

ホテルグランヴィア京都のレストランの味を気軽にご家庭や客室でもお楽しみいただきたい、という思いから、カフェレストラン「ル・タン」のバイキングメニューで提供する惣菜を中心としたホテルメイドの商品をお届けします。

また、環境に配慮した包材を使用し、プラスチック製品の使用量削減に取り組みます。

**【販売商品一例】** ※商品は季節によって変更となる場合がございます。**惣菜 ¥700～**

- ・ル・タン名物 ローストビーフ
オニオンとリンゴのソース
- ・手捏ねハンバーグ
- ・具だくさんタブレサラダとスモークサーモン
- ・彩り大根と人参のマリネ ヤリイカ添え 柚子風味
- ・タラモサラダと海老のマリネ
- ・チーズ盛合わせ



デリコッペ ¥450～

- ・トリュフタマゴサンド
- ・ナポリタンサンド
- ・海老とアボカド オーロラソース



タルティーヌ ¥600～

- ・セミドライソーセージとペペロナータ
- ・栗とナッツとブルーチーズ
- ・ホタテ貝とブロッコリーのグラタン



弁当 ¥2,000～

- ・浮橋謹製 京都産黒毛和牛時雨弁当
- ・浮橋謹製 穴子すし弁当

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。



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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



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