

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

山と海に囲まれた富山の恵み シェフが出会った食材で握り寿司！

～シイラや、はなびら茸など日替わりのネタ。寿司職人が目の前で握ります～

「秋冬の味覚」ディナーバイキング 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11月1日（火）から12月30日（金）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「『秋冬の味覚』ディナーバイキング」を開催いたします。

一押しは、ル・タン人気の握り寿司コーナー。寿司職人が目の前で握るパフォーマンスと高知や鹿児島など産地から直送で届く寿司ネタが好評の握り寿司コーナーが、フェア期間中はさらにパワーアップして登場。山と海に囲まれ「天然のいけす」とも言われる富山県の魚を使った握り寿司もご提供します。今回、富山の魚をバイキングに使用するにあたり、ホテルグランヴィア京都の総料理長、カフェレストラン「ル・タン」シェフの2名が現地へ視察に行き吟味した食材を採用。寿司ネタとしては珍しい魚シイラをはじめ、視察で出会ったカンパチ、アジ、カツオなど、富山で鮮魚を扱う「黒崎屋※①」から届くネタや、富山県で栽培され、プリプリの食感とキノコ特有の香りが味わえる「はなびら茸」などのネタが日替わりで握り寿司コーナーに登場します。その日おススメのネタが届くので、どのネタが登場するかは当日のお楽しみ！シイラはフライやムニエルなどの料理が代表的で刺身は食べることが少ない魚ですが、血抜きなどの確かな下処理と、徹底した温度管理のもと京都まで運搬されることで、適度な脂とクセのない上品な味わいで美味しく召し上がっていただけます。期間中はお米にもこだわり、富山県のブランド米「富富富（ふふふ）」を寿司米として使用します。

その他、握り寿司以外にも、はなびら茸は天ぷらでご提供します。お酒も有名な富山県の日本酒 立山酒造の「本醸造立山」もバイキングに含まれますので、富山食材とのペアリングをお楽しみください。



※画像：（左）シェフの富山県視察の様子、（右）握り寿司コーナーイメージ

■ 「秋冬の味覚」 デイナーバイキング開催概要

- ・ 期間：2022年11月1日（火）～12月30日（金） ※除外日：12/23～12/25
- ・ 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：17:30～21:00（最終入店19:30）
90分制
- ・ 価格：大人 8,500円、小学生 5,000円、3歳～小学生未満 3,000円（税込）

上記は10月27日（木）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。

■ 「黒崎屋」について ※①



黒崎鮮魚店が「【とやまのよきもの】を揃える」をコンセプトに2019年に「黒崎屋」としてリニューアルオープン。鮮魚をはじめ、精肉や野菜などを取り扱う。優良経営食料品小売店等表彰事業において農林水産大臣賞を2020年に受賞。

※画像：シェフ「黒崎屋」へ訪問時の様子

■ シェフのスペシャルな一皿も！豊富なバイキングメニュー

国際料理コンテスト世界3位など数々の受賞歴をもつル・タンシェフの川本が監修したバイキングメニューは、豊富なラインナップ。今回のフェアに向けてシェフ川本が考案した特別な一皿“シェフのスペシャルリテ”として、豪華食材を使ったオマール海老のリゾットと、トリュフソースでいただく牛フィレ肉のステーキを小学生以上のお客様へお一人様一皿ずつお届けします。バイキング台にはおぼんざいや、緑茶・ほうじ茶などお茶の塩で味わう天ぷら、京都産和牛のコロッケなど、京都観光へお越しの方や、海外からのお客様も楽しめる京都らしいメニューもご用意しています。ル・タン名物のローストビーフも登場します。



※画像：秋冬の味覚ディナーバイキング メニュー集合イメージ

■シェフのプロフィール



ホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木 健一 (かしわぎ けんいち)

2003年 第 37 回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン第1位、同年12月の世界大会では第3位に入賞。2004年世界料理オリンピック（ドイツ）リージョナルチーム・日本代表 銀メダルなどの受賞歴を持つ。

その後、フランスの3つ星レストラン「LA CÔTE SAINT-JACQUE」「Le Petit Nice PASSEDAT」での経験を経て、2018年ホテルグランヴィア大阪洋食統括料理長、2019年ホテルグランヴィア広島 調理部長 兼 総料理長を歴任。2022年6月にホテルグランヴィア京都 調理部長 兼 総料理長に就任、現在に至る。



カフェレストラン「ル・タン」シェフ 川本善広 (かわもと よしひろ)

2010年 第 5 回エスコフィエフランス料理コンクール決勝ファイナリスト、2014年 第 48 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン優勝。続いて、日本代表として臨んだフランス・パリでの世界大会、ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・インターナショナルで3位に輝く。

2018年、ホテルグランヴィア大阪の宴会料理長に就任。

2022年6月より、ホテルグランヴィア京都のカフェレストラン「ル・タン」のシェフに就任、現在に至る。

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

■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 2F カフェレストラン「ル・タン」
 TEL：075-342-5525