

2022年12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

**「浜ゆで蟹」が大人4名につき1杯付く豪華特典も！**

## 北海道×北陸 ご当地グルメを食べ比べ 「北の恵み」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、2023年1月4日（水）から2月28日（火）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、北海道と北陸にまつわる料理を中心に豊富な「北の恵み」を提供する「北海道×北陸“北の恵み”バイキング」を開催いたします。

カフェレストラン ル・タンでは、毎冬の大人気フェア「北海道と北の恵み」バイキングを14年間実施してきました。15年目を迎える今年は更なるパワーアップを図り、北の食材の宝庫「北陸」を新たに加えて北の恵みバイキングを開催します。

蟹が高騰する昨今、お客様へ美味しい蟹をご提供するためにホテルの総料理長とル・タンシェフの2名が蟹を探し求めて出会った、富山湾で漁獲される紅ズワイガニ。水揚げ後の蟹を浜ですぐに茹でてからホテルへ直送することで、美味しさを閉じ込め、蟹特有の甘みと旨味がたっぷり味わえます。蟹は通常、1/12～のディナーバイキングを5日前までの早期予約をいただいた方限定で、バイキング料金に+6,000円で1杯ご提供をしますが、大人4名様以上揃ってご予約をすると大変お得！大人4名様につき蟹が1杯付いてくる「浜ゆで蟹付きプラン」をご用意いたしました。

食べ放題のメニューには、北海道と北陸ともにご当地グルメとして有名なラーメンの食べ比べがディナーに登場。ランチ限定メニューでは北海道の名物料理ジンギスカンや海鮮のどんぶりが充実しています。



画像：北海道×北陸「北の恵み」バイキング 料理イメージ

## 北海道×北陸「北の恵み」バイキング 開催概要

実施期間：2023年1月4日（水）～2月28日（火）

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」

### ランチ ※90分制

時間：11:30～15:00(最終入店13:30)

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

### ディナー ※90分制

時間：17:30～21:00(最終入店19:30)

料金：大人 8,500円

小学生 5,000円

3歳以上～小学生未満 3,000円

(※表示価格は全て税込価格です。)

ディナーバイキングは料理に合うペアリングドリンク（ワインや日本酒、ノンアルコールドリンク）が含まれています。

## ◆1/12～大人4名様につき浜ゆで蟹を1杯プレゼント！（ディナー限定）

1/12以降のディナーバイキングを来店日の5日前までに早期予約いただいた方限定で、富山湾で漁獲される紅ズワイガニをバイキング料金にプラス1杯6,000円でご提供します。大人4名様以上でご予約するとお得に蟹が楽しめるプランもご用意しています。

### 【浜ゆで蟹付きプラン】※数量限定

ディナーバイキングの料金で、浜ゆで蟹が大人4名様につき1杯付いてくるお得なプラン。来店日の5日前までにWEBもしくはお電話で「浜ゆで蟹付きプラン」を要予約。ご家族やグループで蟹を存分にお楽しみください。



### 厳選した蟹！美味しさの秘訣

ホテルの総料理長とル・タンシェフの2名が美味しい蟹を探しに富山県へ出向き、富山湾で漁獲される鶯北水産物加工(有)の紅ズワイガニを採用。秘伝の塩分濃度や釜茹で方法を駆使し、水揚げ後すぐに現地の浜で茹でられます。その状態でホテルへ直送されるため、運搬時に鮮度が落ちることを防ぎ、甘く旨味たっぷりの味わいを保った蟹身をご堪能いただけます。蟹と相性抜群の立山本醸造(たてやまほんじょうぞう)の熱燗もお好きにだけ楽しめます。

## ◆北海道・北陸食材を使用したシェフの逸品を一皿ずつお届け(ディナー限定)

国際料理コンテスト第3位受賞の経歴をもつル・タンのシェフ川本善広からの特別な逸品として、トリュフが香るすき焼きと、鱈の白子のムニエルを一皿ずつ（小学生以上のお客様）のお席へお届けします。すき焼きには富山県産のはなびら茸を、白子のムニエルには北海道産の百合根を合わせました。



画像：シェフの一皿イメージ SUKIYAKI トリュフ風味（左）、鱈の白子のムニエル トリュフ風味（右）

## メニュー概要

北の人気食材とご当地グルメが集結したバイキングメニューには、インカをめざめの蒸籠蒸しや北海道産百合根入りの餡をかけたオムレット、北海道産のチーズを使ったグラタンや石窯焼きピッツァなどの北海道メニュー、そして北陸の食材をつかった天ぷらや握り寿司、富山県のはなびら茸の Pasta などが大集合。

※北海道産・北陸産以外の原材料を使用したメニューもございます。



**ご当地ラーメン（ディナー限定）**  
北海道と富山で有名な味噌ラーメンとブラックラーメンをシェフが再現したメニューが登場！



**ジンギスカン丼（ランチ限定）**  
ラム肉と玉ねぎを濃厚タレで味付けした北海道の郷土料理ジンギスカン丼。



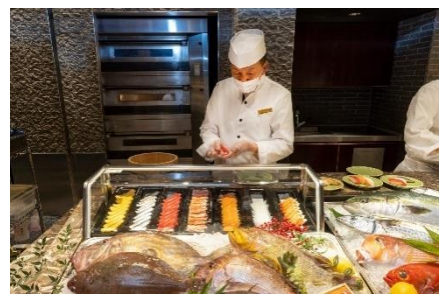
**海鮮丼（ランチ限定）**  
北の恵みサーモンといくらを使った色鮮やかなどんぶりをご用意します。



**ル・タン風天ぷら**  
福井県の九頭竜まいたけや石川県のさつまいも五郎島金時などを天ぷらにしてご提供。



**ホタテ貝のオープン焼き**  
バター、醤油とともにオープンで香ばしく焼き上げたホタテ貝も食べ放題。



**握り寿司（ディナー限定）**  
目の前で握る寿司コーナーに富山のネタも登場。漁の状況により提供する魚は日替わりです。

## 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

### ■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