

2023年2月10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

和食料理長とシェフパティシエのコラボ！ いちご、筍など“春”のメニュー構成 アフタヌーンティー「和香」 販売のお知らせ

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3月1日（水）から4月30日（日）の期間、M3階和食「浮橋」において春の食材をつかった和食と苺スイーツがセットになったアフタヌーンティー「和香」を販売いたします。

アフタヌーンティー「和香」は、京都らしいお漬物を使った手毬寿司や和ピンチョスなどホテルの和食部門を統括する料理長が考案した和食と、シェフパティシエによる季節のスイーツをロンネフェルトの紅茶の香りとともに楽しみいただく浮橋人気の商品です。

期間中は、季節のスイーツが「苺」をテーマに考案されたメニューで登場。おすすめは、和食店ならではの和スイーツの苺大福と苺あんみつ。その他、苺マカロン・苺ブリュレなどの洋菓子とともに苺づくしのスイーツをご堪能いただけます。お料理は、筍御飯の牛肉包みや、さくら胡麻豆腐、春キャベツや菜の花といった春の季節食材を散りばめた充実の和食メニューが並びます。

ホテルのロビーラウンジでも提供しているロンネフェルトの紅茶を約10種類ご用意していますので、お好きなだけ飲み比べしてください。



アフタヌーンティー 「和香」商品概要

- ◆期間
2023年3月1日(水)～4月30日(日)
- ◆店舗
M3階 和食「浮橋」
- ◆時間
13:00～14:00（最終入店） 2時間制
- ◆料金
5,000円 ※税サ込
- ◆予約
数量限定商品のため、2日前の20:00までに要予約

画像：アフタヌーンティー 和香 イメージ

◆メニュー詳細について

お料理で人気の牛肉をつかった逸品は、筍御飯の牛肉包みをご用意。季節限定のメニューで、春キャベツ漬けの手毬すしが登場。スイーツは、「苺」をテーマにした和洋スイーツが勢揃い。苺まるまる一粒と餡をぎゅうひで包んだコロロンと可愛い大福や、苺が香る寒天や白玉、あずきとフレッシュ苺を飾ったグラススイーツのあんみつが楽しめます。紅茶の香りとともに、春の味覚を存分にご堪能ください。

【献立】

- ・先附：料理長からの一品 さくら胡麻豆腐と魚一塩
- ・軽い食事：和ピンチョス3種、口取り盛合せ、京つけもの手毬すし3種、筍御飯たれ焼き牛肉包み
- ・デザートいろいろ盛合せ：苺大福、苺あんみつ、苺マカロン、プチシュー、カヌレ
- ・締めのデザート一皿：苺ブリュレ
- ・お飲み物：ロンネフェルトの紅茶 約10種類（おかわり自由）

※仕入れの都合により、一部の内容や食材等が変更になる場合がございます。

◆シェフについて



和食統括料理長
三浦 覚(みうら さとる)

和食「浮橋」「塩小路楽粋」および、宴会和食などホテルグランヴィア京都の和食部門を統括して監修。「和香」では、食事メニューを考案。筍など春の季節食材をつかい、少量ずつ楽しめる彩り豊かな和食をご用意しています。



シェフパティシエ
吉田 修(よしだ おさむ)

レストランのデザートやウエディングケーキなど、ホテル内すべてのペストリーを統括して監修。「和香」では、スイーツメニューを考案。紅茶と楽しむスイーツは、苺をテーマにした華やかな和と洋のスイーツをご用意しています。

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

■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 M3F 和食「浮橋」

TEL：075-342-5527