

2023年2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

京都産牛の焼きしゃぶなど肉料理も充実！ 地産地消をテーマにした京都フェア 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、2023年3月1日（水）から5月31日（水）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、京都で生産された食材をつかい地産地消をテーマにした「京都フェアディナーバイキング」を開催いたします。

一押しは、京都産黒毛和牛バラ肉の焼きしゃぶ。“京都の牛肉文化”と言われるほど京都の人々が愛してやまない牛肉をお好きなだけお楽しみいただけるメニューは、目の前の鉄板でシェフがお肉を焼くパフォーマンスを同時にお楽しみいただけます。バラ肉は濃厚な脂が特徴ですが、紅芯大根や貝割大根、赤シソ、レモンを効かせたオリジナルの和風ドレッシングを合わせ、お肉で巻いて食べていただくことで、あっさりとした味わいに。柑橘のピューレでいただく京丹波高原豚のローストや、桜の葉とともにオーブンで焼き上げた京都産若鶏のお料理も食べ放題。

その他、京都各地で生産される食材をお料理の随処に散りばめ、京都の名品や、おばんざいなど京都ならではのメニューを大集結させました。



画像：京都産黒毛和牛の焼きしゃぶ(左)、京丹波高原豚のロースト(右上)、京都産若鶏のペルシヤード(右下)

◆京都フェアディナーバイキング 開催概要

期間：2023年3月1日（水）～5月31日（水）

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)

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（税込）

※京都産以外の原材料を使用したメニューもございます。

◆メニューについて

京都産牛肉や京丹波高原豚、京都産若鶏や、京都府亀岡市にある農畜産物直売所のファーマーズマーケットたわわ朝霧から届く野菜、京丹後産の塩やあかもくなど、京都の各地から厳選した地元の恵みをバイキングに使用しました。おぼんざいやお茶、おぼろ豆腐など京都の食といえば連想される料理をはじめ、半兵衛麩よもぎ麩の天ぷらなど京都の名品を取り入れたメニュー、京都の春らしい桜をつかった料理など豊富なメニューが揃います。定番人気のローストビーフや握り寿司もございます。



◆地産地消をテーマにしたおすすめメニュー



オムレット 京都酵母の酒粕餡

京都の老舗酒造「佐々木酒造」の製造工程で生まれる酒粕を譲り受け、シェフが料理に用いた特別メニュー“京都酵母の酒粕餡オムレット”も登場。

今回のフェアで使用する酒粕には、日本酒の豊かな香りの素になるという重要な役割をもつと言われる酵母に、京都生まれの「京の琴」を使用していただきました。

酒粕の凝縮された旨味やほのかな甘み、豊潤な香りが広がる酒粕餡を九条葱とともに、ふっくらと仕上げたシェフ特製オムレットにたっぷりかけてご提供します。



マグロと季節野菜 京都宮津のエキストラバージンオリーブオイル

小学生以上のお客様へ一皿ずつお届けします

マグロと野菜、京都宮津のエキストラバージンオリーブオイルを、トマトから酸味や旨味のエッセンスを抽出した透明のシートで包んだニース風サラダはシェフからのご挨拶の一皿。シェフが工房の下見に行き、打合せを経て完成した洗春窯 有限会社洗春陶苑による京都の伝統工芸 京焼・清水焼の器でご提供します。京都の伝統工芸の器とフランス料理の組み合わせをご堪能いただける逸品です。



京都各地の日本酒も登場

お料理に合わせて厳選した日本酒やワインなどのドリンクもバイキング料金に含まれます。ドリンクは店内のペアリングドリンク専用カウンターに並び、自由にご注文いただけます。

今回の京都フェアでは、ペアリングコーナーに京都各地からの日本酒が登場。京都洛中 佐々木酒造や、綾部市の若宮酒造、伏見のキンシ正宗、京丹後の白杉酒造など、京都各地から集める日本酒約6種が揃いますので、お料理と合わせてお楽しみください。

JR西日本グループにおける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。

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