

2023年4月26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

＼生産量全国一位！メロン王国 茨城県のフレッシュメロンも食べ放題／

メロン半身まるごと使用のパフェ！
“メロン・アラモード”が登場

メロンスイーツバイキング 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5月12日（金）から6月30日（金）の期間、金・土・日・祝日限定にて、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、メロンを使ったスイーツが勢揃いする「メロンスイーツバイキング」を開催いたします。

一押しは、レトロなパフェ“プリンアラモード”をメロンで表現した特別な逸品の“メロン・アラモード”。メロンの半身をまるごとつかったパフェを、一皿ずつお客様（小学生以上）のお席へご提供します。爽やかな味わいのメロンソルベやレモンガラスのジュレを忍ばせ、トッピングには固めの口当たり仕上げた昔ながらのプリンをはじめ、マカロンや生クリームを合わせました。

生産量全国1位を誇るメロン王国茨城県産のフレッシュメロンも食べ放題！上品な香りと味を誇る茨城県オリジナル「イバラキング」など、その日おすすめメロンをご用意しますので、どの種類のメロンが登場するかは当日のお楽しみ。その他バイキング台には、ショートケーキやロールケーキ、タルトなどのメロンスイーツも並びます。軽食も充実しておりますので遅めのランチとしても最適です。



画像：メロン・アラモード（一人一皿提供 小学生以上） イメージ

◆メロンスイーツバイキング 開催概要

実施期間：2023年5月12日（金）～6月30日（金）※金・土・日・祝日限定開催

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：15:30～16:45

料金：大人 5,900円 小学生 3,300円 3歳以上～小学生未満 2,000円

（※表示価格は全て税込価格です。）

◆メロンスイーツが勢揃い！スイーツメニュー

バイキング台には、その日おすすめする茨城県産のフレッシュメロンが登場！ショートケーキやロールケーキをはじめ、タルトやパンナコッタなど、メロンスイーツも勢揃いします。さらに国際料理コンテスト世界3位などの受賞歴をもつシェフ川本が監修する軽食メニューも充実しており、石窯焼きピッツァ、パスタ、ピラフ、カレー、フレンチフライドポテトなど約12種類のお料理が登場します。



画像：メロンスイーツバイキング スイーツ集合イメージ

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