

2023年5月29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

ロビーラウンジで長年愛されている ロンネフェルト社の紅茶を使用 「紅茶かき氷」販売開始のお知らせ

ストレート、ミルク、メープルで食べ方は3通り！

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6月1日（木）から9月30日（土）の期間、2階ロビーラウンジ「グランジュール」にてドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト社」の紅茶をつかった「紅茶かき氷」を販売いたします。

ロビーラウンジグランジュールの紅茶は全てロンネフェルト社の茶葉を使用し、長年愛され続けている商品です。この度、暑い夏に向けたひんやりスイーツとしてロンネフェルトの「アッサム」と「アールグレイ」2種類の紅茶で作るオリジナル紅茶シロップのかき氷をご用意しました。

かき氷は、1つで3通りの楽しみ方ができます。最初は、ストレートティーのようにそのまま、次にミルクティーのようにたっぷりミルクのエスプーマのトッピングとともに、最後にカナダで人気のメープルティーのようにメープルをかけて、ぜひ様々な紅茶を飲むような感覚でかき氷をご堪能ください。さらに、紅茶と相性の良いクッキーも砕いて合わせていますので、ザクザク食感とお楽しみください。



画像：紅茶かき氷 イメージ

◆紅茶かき氷 商品概要について

商品：紅茶かき氷

期間：2023年6月1日（木）～2023年9月30日（土）

時間：10:00～19:30

店舗：2階 ロビーラウンジ「グランジュール」

料金：単品 1,600円

ティーセット(ロンネフェルトの紅茶とセット) 2,600円

備考：予約不可。表示料金は、サービス料10%・税金が含まれた価格となります。

◆その他、かき氷について



丸久小山園の抹茶をつかったかき氷もご用意しております。抹茶特有の苦みがクセになる濃厚な味わいのかき氷には、ミルクのエスプーマの上にきな粉を合わせ、白玉とあずきを添えました。

商品：抹茶かき氷

販売日時や料金は、紅茶かき氷と同様です。予約不可。

◆ロンネフェルトについて



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

伝統と歴史を誇るドイツの老舗紅茶ブランド。7つ星ホテル UAE ドバイの「バージアルラブホテル」で使用されていることで有名です。世界各国から最高級の茶葉を厳選し、時間と手間をかけて最高品質の紅茶を供給しています。

JR西日本ホテルズ 衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。

私たちは、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、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