

2023年6月16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

\夏の暑さに、涼やかなスイーツ／

「桃」半身をつかい再現した伝統スイーツ“ピーチメルバ”も登場

## 夏のフルーツ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7月1日（土）から8月27日（日）の期間、金・土・日・祝日限定にて、2階カフェレストラン・タンにおいて、夏の瑞々しいフルーツをつかった涼やかなスイーツが勢揃いする「夏のフルーツスイーツバイキング」を開催いたします。

一押しは、夏のフルーツの中でも特に人気の高い「桃」を贅沢に半身まるごと使用した一皿“ピーチメルバ”。近代フランス料理の父といわれるシェフ オーギュスト・エスコフィエが、オペラ歌手として活躍した歌姫ネリー・メルバのために作ったとされる伝統スイーツで、暑い夏に嬉しいひんやりスイーツとして桃が香る氷菓グラニテを合わせるなど一部アレンジを加えて再現しています。“ピーチメルバ”は、小学生以上のお客様へ一人一皿ずつお席にお届けします。

バイキング台には、マンゴーやパイナップル、キウイなど夏のフルーツが数種類並び食べ放題。登場するフルーツはその日のお楽しみ！その他、トロピカルフルーツをつかった、ふわふわ食感の「スノーアイス」をはじめ、タルトやロールケーキなど南国気分を味わえるスイーツもラインナップしています。



画像：パティシエおススメの一皿 ピーチメルバ イメージ

## ◆桃をつかったスペシャルな一皿「ピーチメルバ」について

「桃」を半身と氷菓をつかった涼やかな一皿“ピーチメルバ”は、お客様（小学生以上）のお席へ一人一皿ずつご提供します。

伝統的なスイーツを再現した一皿で、桃とバニラなど伝統的な基本の組み合わせはそのままに、王道レシピとして使用されることの多いバニラアイスを、バニラクリームに変えて桃の下に忍ばせ、桃が香る氷菓グラニテを添えてひんやりスイーツに仕上げるなど一部アレンジを加えて再現しています。仕上げにラズベリーソースをかけ、生クリームやアーモンドのチュイルを飾った一品です。

## ◆夏のフルーツスイーツバイキング 開催概要

実施期間：2023年7月1日（土）～8月27日（日）

※金・土・日・祝日限定開催（お盆期間8/14（月）～8/16（水）も開催）

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。）



画像：夏のフルーツスイーツバイキング スイーツ集合イメージ

## ◆夏のフルーツスイーツバイキング 食べ放題メニューについて

### 夏の涼やかなスイーツが食べ放題。

バイキング台には、数種類のフレッシュフルーツが並ぶ他、マンゴーとドラゴンフルーツのショートケーキ、キウイのレアチーズケーキ、パイナップルとココナッツのスイーツなど、南国気分を味わえるトロピカルスイーツも食べ放題です。

雪のような口どけがクセになるミルク風味のスノーアイスも食べ放題。スタッフが目の前で削り、トロピカルフルーツを添えてご提供します。

じっくりと時間をかけて焼き上げた特大サイズのル・タン名物「焼きたてスフレ」は期間限定でレモン風味になって登場するなど、酸味が爽やかな柑橘系スイーツもお楽しみいただけます。

### 遅めのランチにおすすめ！軽食メニューも充実

石窯焼きピッツァ、パスタ、ピラフ、カレーなど約 12 種類のお料理をご用意しています。甘いスイーツの合間に、挟んで召し上がっていただくことで、よりたくさんのおスイーツを食べていただけるようにとお料理を充実させています。



画像：焼きたてレモンスフレ イメージ (左)、石窯焼きピッツァイメージ (右)

## 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](mailto:s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp) 中窪 E-mail: [c\\_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp](mailto: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