

2023年7月14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

# 鹿児島県産カンパチの解体ショー

## 開催のお知らせ

### 九州フェアディナーバイキングの夏休み企画

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 右京和正）は、2023年6月1日（木）～8月31日（木）に2階カフェレストラン「ル・タン」で開催中の九州フェアディナーバイキングにおいて、夏休み期間である8月の木曜日限定で鹿児島県産カンパチの解体ショーを実施します。

**解体ショーは、1日2回実施します。お客様の目の前で解体し、解体したカンパチは握り寿司になって登場します。**対象日時の九州フェアディナーバイキングをご利用いただくと、追加料金なしでお楽しみいただける企画です。**使用するカンパチは、鹿児島県の豊かな海で育まれた「極上カンパチ」。**ホテルの総料理長とル・タンのシェフが現地視察で選んだカンパチで、現地で食べた味を表現し、お届けするために今回の解体ショーを計画しました。

解体ショー開催日当日は、お子様向けに簡単なカンパチクイズも実施します。当日に解体したカンパチの握り寿司に加えて、数日間寝かせることで旨味を纏い、また違った味わいとなる極上カンパチを使用した、握り寿司とフレンチの一皿も特別にご用意します。

その他バイキングカウンターには九州・沖縄地方の郷土料理を再現したメニューが勢揃いします。



画像：鹿児島県産極上カンパチの握り寿司 イメージ

**九州フェアディナーバイキング 開催概要**

期間：2023年6月1日（木）～8月31日（木）

時間：17:30～21:00（最終入店19:30）※90分制

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」

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）

※詳しくは次ページ参考資料をご確認ください。

**【鹿児島県産カンパチ解体ショースケジュール】**

以下の対象日時に九州フェアバイキングをご利用いただくと追加料金なしでお楽しみいただけます。

日程：8月毎週木曜日（8/3、8/10、8/17、8/24、8/31）

時間：17:40頃、19:40頃 1日2回実施

**解体ショーの鹿児島県産 極上カンパチについて**

ホテル総料理長とル・タンシェフが、九州フェア開催に向けた食材を探しに現地へ向い、鹿児島県の錦江湾で「小浜水産」により水揚げされる「極上カンパチ」に出会いました。今回は、2人のシェフが感銘を受けた極上カンパチを、現地で食べたようにお客様にも楽しんでいただきたいとの思いで、店内で解体し、その後握り寿司にしてお届けします。脂の旨みがありながらも、スッキリとした味わいのカンパチが楽しめます。



画像：握り寿司コーナーイメージ（上）、シェフ視察時の様子（下）

**もう一つの夏休み企画 「鹿児島県 本格焼酎ふるまい」**

九州フェアディナーバイキングでは、九州 鹿児島県の魅力を知るもう一つの企画として山元酒造の杜氏を招き、特設ブースにて本格焼酎4種を無料でふるまうイベントもご用意しています。

日程：8月4日（金）1日限定

時間：17:30～21:00

協力：山元酒造株式会社

画像：焼酎ふるまいイメージ


**【参考資料】九州フェアディナーバイキング メニューについて**


鹿児島県産カツオのタタキや黒豚のしゃぶしゃぶ、福岡県産はかた一番どりのタンドリーチキンなど、九州の食材を使用したメニューや、国際料理コンテスト3位の受賞歴などをもつル・タンシェフの川本が、九州・沖縄地方8県の郷土料理を再現したメニューなどが勢揃いします。

郷土料理のメニューには、鹿児島県の日高つけあげや、福岡県の高菜ライス、宮崎県のチキン南蛮、大分県の日田やきそば、長崎県の皿うどん、熊本県のからし蓮根、佐賀県のがめ煮、沖縄県のゴーヤーチャンプルーなどが登場。

さらに、ル・タンのディナーバイキングは、九州の日本酒をはじめ焼酎をつかったドリンクも飲み放題です。 ※九州産以外の原材料を使用したメニューもございます。

画像：九州フェアディナーバイキング 料理イメージ

**JR西日本ホテルズ「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。


**■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