

2023年8月24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

老舗キャビアブランドを堪能する  
心踊るラグジュアリーな120分！

**キャビア&シャンパーニュ**  
**～ 至福のフリーフロー ～**

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 右京和正）は、キャビアとシャンパーニュを心ゆくまで楽しむ「キャビア&シャンパーニュ～至福のフリーフロー～」を2023年9月24日（日）に開催いたします。

キャビアの繊細な風味が特徴のフランスの老舗「プルニエ」のフレッシュ・キャビアと、ヴーヴ・クリコ、モエ・エ・シャンドンをはじめとする数種類のシャンパーニュをマグナムボトルをご用意いたします。キャビアを思う存分に楽しむことができるキャビアバーのほか、生ハムやチーズ、フルーツなどのアペタイザーやキャビアを使用したお料理など、キャビアとシャンパーニュとの相性を考えた数々のラインナップをお楽しみいただけます。また、ホテルバーテンダーがつくるシャンパンカクテルもお楽しみください。



**キャビア&シャンパーニュ～至福のフリーフローイベント～ 開催概要**

開催日：2023年9月24日（日）

時間：13：00～15：00

受付：12：30～ 15F ビュー&ダイニング「コトシエール」

\*受付終了後、会場までご案内いたします。

会場：15F 特別会場

価格：お一人様 38,000円 \*先着順、要予約、26名様限定

ご予約：075-342-5522（15F ビュー&ダイニング「コトシエール」直通）

**■世界の美食家に愛される「プルニエ」のフレッシュ・キャビアを使用**

イベント当日は、キャビアそのもののデリケートでクリーミーな食感をそのままお楽しみいただけるフランスの老舗ブランド「プルニエ」のフレッシュ・キャビアを使用します。

1921年以來、一流店や美食家に選ばれてきた「プルニエ」のキャビアは、フランス高地のミネラル豊かな水で健やかに育ったチョウザメの卵を、熟練のキャビアマスターが、非加熱・塩のみで丁寧に加工しています。


**■キャビアハウス&プルニエについて**


キャビアハウス&プルニエ  
サンドイッチハウス東急プラザ銀座

「キャビアハウス&プルニエ」は、ヨーロッパの空港を中心に、パリ、ロンドン、ジュネーブ、香港など世界各国にシーフードバーや高級食材のブティックなどを展開。フランス産キャビアの代名詞「プルニエキャビア」をはじめとするこだわりの食材を集めたライフスタイルブランドとして、世界中の富裕層に愛されています。日本国内では銀座と新宿に展開しており、キャビア専門店ならではの上品な時間をお楽しみいただけます。

**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、独自の衛生基準「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。


**■ホテルに関するお問い合わせ・画像データのご用命は**

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

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