

2023年8月28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

焼き芋に京都産丹波栗のクリームをたっぷり絞った
“しぼりたてモンブラン”も登場！

秋の味覚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 右京和正）は、2023年9月と11月の金・土・日・祝日限定で、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「秋の味覚スイーツバイキング」を開催いたします。

一押しは、お客様（小学生以上）のお席へ一皿ずつお届けする“しぼりたてモンブラン”。昨年大人気だったしぼりたてモンブランをさらにパワーアップさせ、秋の味覚で人気の高い栗と芋を同時に堪能できる一皿に仕上げています。甘みをまとった焼き芋とこだわりの生クリームの上から、濃厚な京都産丹波栗のモンブランクリームをたっぷり絞りと絞り出来立てをご提供します。モンブランを割ると中から焼き芋が登場するパティシエおすすめの逸品です。

食べ放題のメニューには、マロンフレや安納芋のタルト、かぼちゃのパンナコッタといった秋の味覚スイーツとして人気の高い 栗・芋・南瓜をつかったスイーツが勢揃いします。



画像：焼き芋と和栗のしぼりたてモンブラン イメージ



画像：焼き芋と和栗のしぼりたてモンブラン 断面イメージ

焼き芋は、低温で焼き上げた後に冷やして甘さを閉じ込めました。焼き芋の上に、甘さ控えめが好評のこだわりの生クリームをのせ、提供する直前に京都産丹波栗のモンブランクリームを絞ります。さつまいもをスライスしてバターで焼き上げたさつまいもチップを仕上げにトッピングしてご提供します。

■ 秋の味覚スイーツバイキング開催概要

- ・ **実施期間** 2023年9月1日(金)～9月30日(土)
2023年11月3日(金)～11月26日(日)
金・土・日・祝日限定開催
※10月は、ハロウィンスイーツバイキングを開催
- ・ **実施店舗** 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 75分制
- ・ **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(税込)
- ・ **ご予約**
TEL：075-342-5525 (カフェレストラン「ル・タン」直通)
HP：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1001/>



2023年10月1日(日)～10月29日(日)の間は、金・土・日・祝日限定で「ハロウィンスイーツバイキング」を開催。

秋の味覚スイーツバイキングで提供しているスイーツにハロウィンのデコレーションを施したハロウィンスイーツが楽しめます。

画像：10月のハロウィンスイーツイメージ

■ 栗・芋・南瓜 秋の味覚スイーツが食べ放題

バイキングメニューには、秋の味覚スイーツが勢揃い。栗スイーツは、渋皮栗のショートケーキや栗のテリーヌショコラ、芋スイーツは、紫芋のロールケーキやスイートポテト、そして南瓜スイーツは、かぼちゃのパンナコッタやスフレチーズケーキをラインナップしています。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」は期間中マロンスフレになって登場します。

石窯焼きピッツアやパスタ、ピラフ、カレーなど約 12 種類の充実の軽食メニューをご用意しており、甘いスイーツの合間に料理を召し上がっていただくことで、よりたくさんのお楽しみいただけます。



画像：秋の味覚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 衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、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