

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

かぼちゃなど秋の味覚がハロウィンスイーツに！ ハロウィン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10月1日（日）から10月29日（日）の期間、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、「ハロウィンスイーツバイキング」を開催いたします。

期間中のスイーツバイキングは、秋の味覚である南瓜や栗をつかったスイーツに、コウモリなど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登場します。さらに、クッキーで指の形を模ったケーキや目玉のシュークリーム、蜘蛛の巣を纏ったガトーショコラなど、ちょっぴりホラーなスイーツも勢ぞろい。

焼き芋の上から京都産丹波栗のクリームをたっぷり絞る特別な一皿「しぼりたてモンブラン」を小学生以上のお客様に一皿ずつご提供します。モンブランは、提供する直前に絞り、出来立てをスタッフがお席までお届けします。



画像：ハロウィンスイーツバイキング スイーツ集合イメージ

■ハロウィンスイーツが食べ放題！

秋の味覚が楽しめるハロウィンスイーツのメニューには、栗のショートケーキやテリーヌショコラ、かぼちゃのスフレチーズケーキ、紫芋のロールケーキ、カシスと洋梨のムースなどが可愛いデコレーションとともに登場！

その他、パスタ、ピザ、カレー、飲茶など軽食も充実しておりますので遅めのランチとしてもご利用いただけます。アイスクリームやシャーベット、マカロンなど定番のスイーツもごございます。

■特別な一皿“焼き芋と和栗のしぼりたてモンブラン”も登場



一皿ずつお客様（小学生以上の方）のお席へお届けする“しぼりたてモンブラン”は、提供する直前に絞り出来立てをお届けする一皿。秋の味覚で人気の高い 栗と芋を同時に堪能していただけます。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クリームをたっぷりと絞った逸品です。

画像：焼き芋と和栗のしぼりたてモンブラン イメージ

■ハロウィンスイーツバイキング開催概要

- ・ 期間：2023年10月1日（日）～10月29日（日） 金・土・日・祝日限定開催
- ・ 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 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
（※表示価格は全て税込価格です。）

【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/1002/>



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