

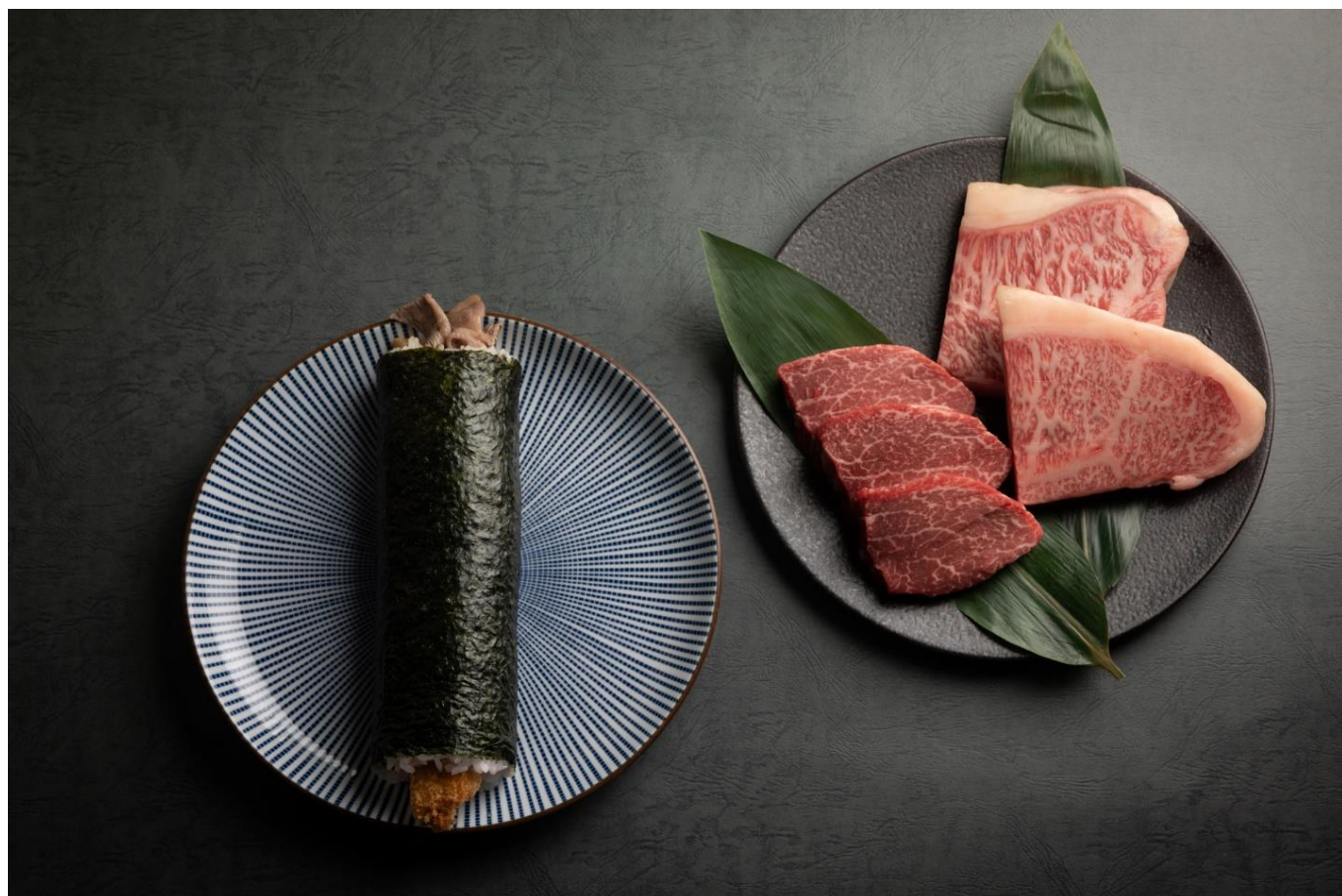
2023 年 12 月 28 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

1本で2度おいしい！丸ごと食べても食べ飽きない
「国産牛のフィレカツとロースの鞍馬煮の恵方巻」
予約販売開始のお知らせ

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、和食「浮橋」にて国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮、2種類の違った味わいを一度にお楽しみいただける恵方巻の予約を2024年1月5日（金）より開始いたします。



浮橋謹製 「国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻」 イメージ

今年の恵方巻は、1本丸ごと食べても飽きないよう2種類の具材を半分ずつ楽しめる逸品をご用意いたしました。それぞれのこだわりを堪能しながら、最後までおいしく味わっていただけます。

・どちらから頼張る？こだわりの具材紹介

国産牛のフィレカツは西京味噌で和風に仕立て、京都産黒豆と一緒に炊き込んだ薄紅色のシャリで包んでいます。シャリの中にはパリパリとした食感のきざみ壬生菜を混ぜ合わせ、濃厚なフィレカツの甘みの中にもさわやかな香りが広がります。国産牛ロースは京都産筍と甘辛く炊き合わせました。筍の食感とピリッときかせた実山椒がアクセントとなっています。

こだわりの酢飯には、江戸享保年間より続く京都の老舗「村山造酢株式会社」の千鳥酢を使用。厳選された米から醸造される千鳥酢は、まろやかな味と香りが特徴で具材を一層引き立たせます。

京都産こだわりの食材のほか2色のシャリを使用するなど、味わいだけでなく見た目にも変化をお楽しみください。



「国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻」

受け渡し期間／2024年2月1日～2月3日

予約期間　／2024年1月5日～1月31日

予約期間　／3日前までのご予約

販売価格　／5,000円（税込）

販売場所　／M3F 和食「浮橋」

受け渡し時間／16：00～19：00

上記時間以外をご希望の場合は、お問い合わせください。

・その他 恵方巻について

◆浮橋謹製「伊勢海老の恵方巻」（赤出汁付き）

昨年もお好評だった伊勢海老をまるごと1尾使用した恵方巻。

伊勢海老フライ1本を包んだボリューム満点の恵方巻は、金箔をあしらひ、見た目にも華やかな逸品です。

また、アラは焼いて旨みがぎゅっと詰まった濃厚な味わいの赤出汁でお楽しみいただけます。



「伊勢海老の恵方巻」（赤出汁付き）

受け渡し期間／2024年2月1日～2月3日

予約期間　／2024年1月5日～1月31日

予約期間　／3日前までのご予約

販売価格　／5,800円（税込）

販売場所　／M3F 和食「浮橋」

受け渡し時間／16：00～19：00

上記時間以外をご希望の場合は、お問い合わせください。

◆あまおう苺の恵方ロール

2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」の定番商品、スイーツ恵方巻。

チョコレート風味のスポンジ生地と生クリームでまるごとあまおう苺を包み、酸味と甘みが絶妙なバランスの一品です。



「あまおう苺の恵方ロール」

受け渡し・販売期間／2024年2月1日～2月3日

予約期間／2024年1月5日～1月31日

予約期間／3日前までのご予約・当日販売あり

販売価格／1,200円（税込）

販売場所／2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

販売時間／12：00～21：00

◆浮橋謹製「恵方巻」

しっとり焼いたボリュームのある玉子焼きと蟹身や椎茸、胡瓜、かんぴょうを巻いた定番の太巻きです。



浮橋謹製「恵方巻」

受け渡し・販売期間／2024年2月1日～2月3日

予約期間／2024年1月5日～1月31日

予約期間／3日前までのご予約・当日販売あり

販売価格／1,300円（税込）

販売場所／2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

販売時間／16：00～19：00

上記時間以外をご希望の場合は、お問い合わせください。

※切り分けずにまるごと1本お渡しいたします

JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記のQRコードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



WESTER ポイント



■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

田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

富野 E-mail: y_tomino@granvia-kyoto.co.jp