

2024年2月26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

春の食材を使った特別メニューが月替わりで登場!

春の味覚ディナーバイキング 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、2024年3月1日~5月31日に、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「春の味覚ディナーバイキング」を開催します。

今回の一押しは、春の食材をつかった特別メニューが月替わりで食べ放題として登場。中でも5月メニュー「仔羊のペルシヤード」は、ポテトとニンニクをじっくり煮込み、クリーミーに仕上げたソースとともにお楽しみいただけます。その他にも、山椒をきかせ、オレンジ風味に仕上げた鶏肉とたけのこのパエリア、たけのこの天ぷら、たけのこ土佐煮など、春の食材「たけのこ」をつかった料理や、ローストビーフ、鯛の蒸籠蒸し、ル・タン風天ぷらなど、約60種類のお料理をご堪能ください。



画像:【5月のメニュー】仔羊のペルシヤード ポテトとニンニクのソース ※イメージ



■月替わりで登場する特別メニュー

【3月のメニュー】 牛肉の鉄板焼き 菜の花添え 蔵出しもろみ入り和風ソース ※イメージ



牛肉の鉄板焼きに、菜の花を添えて、 小野甚(おのじん)味噌醤油醸造の蔵出しもろみ入りの 和風ソースで、お召し上がりください。

【4月のメニュー】 京都産たけのことフォワグラの鉄板焼き ※イメージ



京都産たけのことフォワグラを、山椒をきかせたマデラソースでお楽しみください。

■春の味覚ディナーバイキング開催概要



画像:バイキング ※イメージ

- ・実施期間 2024年3月1日(金)~5月31日(金)
- ・**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 17:30~21:00(最終入店 19:30) ※90分制
- ・料金 大人 平日 6,900円 土日祝日 7,500円 ※上記料金に1,600円追加いただくと

ベアリングドリンク付きとなります 小学生 5,000円

3歳以上~小学生未満 3,000円 ※価格は全て税込み料金となります

※季節・仕入れの状況により提供内容が変更となる場合がございます。

・**ご予約** TEL:075-342-5525(カフェレストラン「ル・タン」直通)

URL: https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1092/



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。









■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

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