

2025 年 5 月 30 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

丸久小山園の「**ほうじ茶**」と「**抹茶**」が味わえる2種のかき氷が登場！

どちらのひんやりがお好みですか？

かき氷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、2025 年 6 月 1 日（日）から 9 月 30 日（火）の期間、2 階ロビーラウンジ「グランジュール」にて「かき氷」を販売いたします。

ロビーラウンジ「グランジュール」で例年人気を集めているかき氷。今年は、丸久小山園のほうじ茶を使用した新作が登場。香ばしい香りが特徴で苦みが少なく、さっぱりとした味わいのほうじ茶に、チョコレートソースを加え、味の変化を楽しむことができます。

食べ方は 2 通り。最初に、ほうじ茶の香りを感じながら、ふわふわの氷と、ザクザク食感のクッキー、クリームを合わせてお楽しみください。さらに、チョコレートソースをかけていただくことで、深い味わいと甘味の絶妙なバランスをご堪能いただける一皿に仕上げました。

また、昨年よりバージョンアップした「抹茶かき氷」も再び登場。こちらも丸久小山園の抹茶を使用し、抹茶と白玉、あんこの味わいを楽しんでから、エスプレッソフレーバーソースをかけることで、より深いコクが口の中に広がるかき氷となっております。暑い夏の季節に、お好みに合わせて味変できるかき氷をぜひご賞味ください。



画像：左：ほうじ茶かき氷、右：抹茶かき氷 イメージ

◆ほうじ茶かき氷・抹茶かき氷 商品概要について

商品：ほうじ茶かき氷・抹茶かき氷

期間：2025年6月1日（日）～2025年9月30日（火）

時間：10:00～19:30

店舗：2階 ロビーラウンジ「グランジュール」

料金：単品 2,000円 ※別途セットメニューもご用意しております。

備考：予約不可。表示料金は、サービス料15%・税金が含まれた価格となります。

◆丸久小山園について



丸久小山園は元禄年間より、代々宇治茶の伝統と品質の改善に努め、「品質本位の茶づくり」をモットーに掲げ、多くの人々に支持されています。

品評会などの自園出品茶は、栽培から製造まで一貫して行い、数々の受賞歴がございます。

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、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTER ポイント



■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