

2026年6月5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

110 余年の時を超えた銀器が誘う、一夜限定特別コラボディナー
Nara Hotel × Hotel Granvia Kyoto
二都が織りなす美食の夜
開催のお知らせ

奈良ホテル（奈良市高畑町 総支配人 原田 隆太）、ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 総支配人 三浦寛）は、2026年7月31日（金）宴会場にて、特別コラボレーションによるフルコースディナーイベント「Nara Hotel × Hotel Granvia Kyoto 二都が織りなす美食の夜」を開催いたします。



左 大和牛フィレ肉の鉄板焼き 奈良ホテル伝統のデミグラスソースに柿の葉を香らせて（奈良ホテル）
右 鮑と京都産シイタケのパイ包み焼き トリュフの香り（ホテルグランヴィア京都）

創業 117 年の歴史を誇る奈良ホテルが、2026 年 9 月大規模リニューアルを経て新たな歩みへと向かう節目に際し、JR 西日本ホテルズのグループホテルであるホテルグランヴィア京都が、奈良ホテルとともに、長きにわたり受け継がれてきた歴史や伝統、両ホテルの魅力を改めて発信したいという想いのもと実現した特別企画です。

当日は、“古都巡礼”をテーマに、大和牛や京都産シイタケなど奈良・京都それぞれの豊かな食材を使用したフルコースをご提供。

メインディッシュでは、本イベントならではの特別な演出として奈良ホテルに 110 年以上前より受け継がれてきた銀器が登場。明治期に極東一の豪華ホテルと謳われた「長崎ホテル」で使用されていた重厚感漂う銀器が、特別な一皿に華やかさと格式を添え、歴史と文化を五感で感じる稀少な美食体験を演出します。

また当日は、奈良ホテルの歴史を今に伝える貴重な写真・資料を会場内に展示します。

“関西の迎賓館”として多くの著名人に愛されてきた奈良ホテルと、古都・京都の玄関口として美食文化を発信してきたホテルグランヴィア京都。それぞれの土地、ホテルが育んできた歴史や文化を、食を通してご体感いただけます。二都を代表する両ホテルが織りなす、一夜限りのフルコースとおもてなしを、宴会場ならではの気品あふれる空間でお楽しみください。

◆110年以上前の銀器について



明治期に極東一の豪華ホテルと謳われた「長崎ホテル」で使用されていた英国王室御用達 Mappin & Webb 社製のカトラリーで、2013年、奈良ホテル内の倉庫から発見されました。

メインディッシュでは、110年以上の時を経た重厚感あるこの銀器が、特別な一皿に華やかさと格式を添え、歴史と文化を感じる食体験を演出します。

◆開催概要

日時：2026年7月31日（金）18:30～20:45（受付18:00～）

場所：3階宴会場「源氏の間」

料金：一般価格 30,000円／JRホテルメンバーズ・WESTER会員価格 27,000円

内容：コース料理・ワインをはじめとしたペアリングドリンク

ご予約・お問い合わせ：TEL.075-342-5511（営業部直通）9:00～18:00

URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/event/1075/>

※表示料金は税金とサービス料15%を含みます。※本宴会イベントは、20歳以上のお客様限定とさせていただきます。

※JRホテルメンバーズポイント・WESTERポイントは付与対象外となります。

※ご予約制にて承ります。キャンセルによる払い戻しはいたしかねます。※写真はすべてイメージです。

◆お料理・ドリンクについて

両ホテルのシェフが、それぞれ担当する一皿一皿に趣向を凝らし、特別コースを仕上げます。また、ドリンクは両ホテルのソムリエが選定したワインを中心に、料理の味わいを引き立てるペアリングドリンクを皆様にご提供いたします。

|メニュー|

アミューズ	古都 京都×奈良（奈良ホテル・ホテルグランヴィア京都）
冷前菜	京都村田農園のトウモロコシと毛ガニ（ホテルグランヴィア京都）
温前菜	奈良ホテル伝統のコンソメ 奈良の杉の香り（奈良ホテル） 卵とパンチェッタ 茶粥のエスプーマと飛鳥の古代米（奈良ホテル）
魚料理	鮑と京都産シイタケのパイ包み焼き トリュフの香り（ホテルグランヴィア京都）
肉料理	大和牛フィレ肉の鉄板焼き 奈良ホテル伝統のデミグラスソースに柿の葉を香らせて（奈良ホテル）
デザート	キャビア 海苔 米（奈良ホテル・ホテルグランヴィア京都） 京の華・大和の雅（奈良ホテル・ホテルグランヴィア京都） パン・バター コーヒー

※（）担当ホテル ※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

◆奈良ホテルについて



奈良ホテルは、1909年に“関西の迎賓館”として創業し、皇族をはじめ国内外の多くの賓客を迎えてきた歴史あるホテルです。奈良公園に隣接する立地のもと、長年にわたり奈良を代表する迎賓施設として親しまれています。本館には、創業当時を今に伝える調度品が随所に設えられ、歴史と伝統を感じられる空間が広がります。さらに2026年9月、新館は「西館」へ名称を改め、大規模リニューアルを経て、新たな魅力とともに再始動します。

◆ホテルグランヴィア京都について



ホテルグランヴィア京都は、JR京都駅直結の利便性を備え、人・文化・情報、そして「歴史」と「未来」が交差する京都の玄関口として、上質なホテルサービスを提供しています。館内には541室の客室をはじめ、レストランや宴会場など多彩な施設を備え、宿泊、会食、宴席など幅広いニーズに対応。国内外のお客様から地域のお客様へ、京都ならではのおもてなしを提供しています。

【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西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ポテル京都」、そして、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」。「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

■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

営業企画部 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 杉浦 E-mail: c_sugiura@granvia-kyoto.co.jp