

## News Release

2020年8月6日

報道関係者各位

**すべてのお料理をお席へお届けします！**  
**ル・タン名物ローストビーフなど約30種類の食べ放題メニューが復活**  
**「安心してお楽しみいただけるオーダーバイキング」開始のお知らせ**

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則）は、2階カフェレストラン「ル・タン」において、バラエティー豊かな人気メニューが食べ放題の「安心してお楽しみいただけるオーダーランチ&ディナーバイキング」を、2020年8月12日（水）から開催します。

カフェレストラン「ル・タン」では新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、ご好評だったバイキング形式を3月4日より休止し、名物「ローストビーフ」の食べ放題をメインとしたセットメニューにてご提供をいたしておりました。バイキング再開に向けて自社で実施したアンケートでは、「さらに豊富なメニューが選べるバイキング形式の復活を希望する」とのご意見が多数寄せられました。この度、ご要望にお応えし、より快適に安心して豊富なメニューをお楽しみいただけるよう、**スタッフが料理をお席までお持ちするオーダースタイルでバイキングを開始します**。オーダーバイキング開催にあたっては、JR 西日本ホテルズとして策定した新たな衛生基準「Clean & Safety」※①に則り、お客様と従業員の安全・安心を第一に新型コロナウイルス感染拡大防止に努めてまいります。

オーダーバイキングのメニューには、ご家族でのご利用に嬉しい約 30 種類のメニューが勢揃い。ローストビーフや牛肉のステーキをはじめとする肉料理や、お子様に人気がある煮込みハンバーグや海老フライ、カレーといった洋食メニューなど、どの世代の方でもお楽しみいただけるラインナップをご用意しました。ディナーでは**蟹の蒸し上げや握り寿司、ミニいくら丼**といった**豪華メニューも食べ放題**です。お席にて安全に安心して、豊富なメニューをお楽しみください。



**オーダーランチ&ディナーバイキング**

※イメージ写真（左：ローストビーフ、右上：ミニいくら丼※ディナー限定、右下：蟹の蒸し上げ※ディナー限定）

開催概要は次頁をご参照ください

## News Release

### 安心してお楽しみいただける「オーダーランチ&ディナーバイキング」

#### 【開催概要】

- 実施期間：2020年8月12日(水)～10月31日(土)
- 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」

#### ランチ

時間：11:30～15:30(最終入店14:00)

※90分制

料金：大人 4,500円

小学生 2,800円

小学生未満 1,500円 (税サ込)

#### ディナー

時間：17:30～21:00(最終入店19:30)

※90分制

料金：大人 5,500円

小学生 3,400円

小学生未満 1,800円 (税サ込)

#### 人気メニュー約 30 種類が登場する食べ放題メニューについて



ローストビーフ ランチ&ディナー

スタッフが料理をお席までお持ちするオーダーバイキングは、約 30 種類のメニューからお好みの料理をお選びいただけます。

「ローストビーフ」や、「牛肉のステーキ」、「ポークのロティ」などをはじめとする暑い夏に嬉しいスタミナ満点の肉料理が登場する他、ル・タン人気の洋食メニューなどをご提供します。さらにディナーは、「蟹の蒸し上げ」や、「握り寿司」、「ミニいくら丼」といった豪華メニューも楽しめます。

絶妙な塩加減、そして丁寧な火入れにより焼き上げた名物のローストビーフは、出来立てをカットし、お皿に盛り付けてスタッフがお席までお持ちします。

#### 【メニュー構成詳細】

- おまかせ前菜プレート 9 種盛り
- 食べ放題メニュー約 30 種類  
 冷製料理(キッシュ、パテ ド カンパーニュ)、サラダ、パン、スープ、温製料理(ポークのロティ、魚介のグラタン仕立て、煮込みハンバーグ、海老フライ、パスタ、カレー)、ローストビーフ、牛肉のステーキ、ディナー限定(蟹の蒸し上げ、握り寿司、ミニいくら丼)等
- ソフトドリンク飲み放題



おすすめメニューの概要は次頁をご参照ください

## News Release



### ■蟹の蒸し上げ

カニの食べ放題がディナーに登場！贅沢に蒸しあげた蟹を思う存分楽しめる一品です。

**ディナー限定**



### ■握り寿司

美しさ、香り、口当たりにもこだわった握り寿司は、おすすめのネタを使用し3種盛りにご提供いたします。

**ディナー限定**



### ■ミニいくら丼

醤油漬けにした「いくら」を温かいごはんにつぶりと。彩り鮮やかな小丼ぶりです。

**ディナー限定**



### ■牛肉のステーキ 五山望ソース

鉄板で豪快に焼き上げる牛肉は、鉄板焼「五山望」で使用している特製ソースと一緒に提供いたします。

**ランチ & ディナー**



### ■お子様にも嬉しい洋食メニュー

煮込みハンバーグや、海老フライをはじめ、魚介のグラタン仕立てやパスタなどの洋食メニューが充実。他にも、カレーやフライドポテトもご用意しています。

**ランチ & ディナー**



### ■デザート

黒糖のパンナコッタをはじめ、ケーキや和菓子に加えてアイスクリームやソフトクリームも食べ放題です。ディナー限定で、焼きたてクレープも楽しめます。

**ランチ & ディナー**

## JR 西日本ホテルズ新衛生基準「Clean & Safety」について

※①



JR-West Hotels

JR 西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定いたしました。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点になるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

主な取り組み内容として、ご来館のお客様へのマスク着用、検温と健康状態の確認、手指消毒のほか、通常の清掃に加えて頻繁に手が触れる箇所の定期的な清掃と消毒を強化しております。また従業員につきましても、マスク着用とともに健康管理を徹底し行っております。⇒詳細は、添付資料をご参照ください。

【このお知らせに関するお問合せ・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

営業企画部 マーケティンググループ

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5541

田中 沙弥 (たなか さや) E-mail : [s\\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp](mailto:s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp)

今村 克二 (いまむら かつじ) E-mail : [k\\_imamura@granvia-kyoto.co.jp](mailto:k_imamura@granvia-kyoto.co.jp)