

2025 年 11 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 ホテルグランヴィア京都

第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール「若き才能 エスコフィエ」
国際賞 日本代表選考大会で第2位を獲得したメニューが登場！

ディナーバイキング～ウィンターコレクション～ 開催のお知らせ

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、2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 30 日（火）および 2026 年 1 月 4 日（日）～1 月 8 日（木）の期間、2 階カフェレストラン「ル・タン」にて「ディナーバイキング～ウィンターコレクション～」を開催いたします。

今回のディナーバイキングでは、オマール海老と京都産お野菜のムース スパークリングジュレとキャビア、京都産キノコとブリードモアのキッシュや九条ネギとトリュフ風味のリゾットなど、京都食材を使ったメニューや、寒い時期にぴったりのチーズフォンデュ、アヒージョをご用意しました。その他オプションメニュー（※1）として、フォワグラのポワレとトリュフ風味のリゾット、オマール海老のココットをお楽しみいただけます。また今回はカフェレストラン「ル・タン」スタッフ川野が「第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール」日本代表選考会（※2）で第2位を獲得した仔羊の塩生地包み焼きを特別メニューとして提供いたします。この機会にぜひご堪能ください。

※1 オプションメニューは別途追加料金がかかります。



画像：ウィンターコレクション～ディナーバイキング～ ※写真はイメージです。

◆第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール「若き才能 エスコフィエ」 国際賞 日本代表選考大会について※2)

フランス料理の発展と後進育成を目的とした料理コンテストで、毎回テーマに沿った高い技術と創造性が問われる大会です。2025年8月に実施された日本代表選考会では、テーマ食材「仔羊の背肉」を用い、伝統と革新が融合した料理で競われました。

今回は、カフェレストラン「ル・タン」スタッフ川野が本選考会に出場し、第2位を獲得した「仔羊の塩生地包み焼き ジュダニョー」をアレンジし特別メニューとして、バイキングコーナーにて、お客様の目の前でカットし、ご提供いたします。

※12月20日から25日の間は、「仔羊の塩生地包み焼き ジュダニョー」に代わり、クリスマス期間限定の特別メニューをご提供いたします。



画像：左側 第2位を獲得したスタッフ川野、右側 仔羊の塩生地包み焼き ジュダニョー ※写真はイメージです。

◆ディナーバイキング～ウィンターコレクション～ 開催概要

期間：2025年12月1日（月）～12月30日（火）、2026年1月4日（日）～1月8日（木）

※除外日：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

店舗：2階カフェレストラン「ル・タン」

時間：17:30～21:00 ※90分制

料金：大人 平日 7,900円／土日祝 9,000円、小学生 3,900円、3歳以上～小学生未満 1,900円

※表示料金は税金とサービス料15%を含みます

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/1900/>

【スペシャルティのご提案】

ブッフェ台に並ぶメニューの中から、前菜、魚料理、肉料理、デザートのお取りいただくと、フルコース仕立てで楽しめるスペシャルティをご提案いたします。

各メニューに設置された目印を辿ることで、まるでフルコースを体験しているかのようなバイキングを実現します。



画像：スペシャルティ ※写真はイメージです。

12月20日(土)～12月25日(木)はクリスマスディナーバイキングを開催します。クリスマス期間限定メニューとして、オマール海老と鮑の白ワイン蒸し、もしくは国産牛フィレ肉のパイ包み焼きのいずれか一品をお選びいただけます。また、電子ピアノによる生演奏をお楽しみいただけます。ぜひこの機会にご家族やご友人とお楽しみください。



画像：左側 オマール海老と鮑の白ワイン蒸し、右側 国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ※写真はイメージです。

期間：2025年12月20日(土)～12月25日(木)

店舗：2階カフェレストラン「ル・タン」

時間：1部 17:00～19:00／2部 19:30～21:30 ※120分制

(生演奏時間) 18:15～18:45／20:15～20:45 ※各回約30分

料金：大人 10,000円、小学生 5,000円、3歳以上～小学生未満 3,000円

※表示料金は税金とサービス料15%を含みます。

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/1901/>

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



■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

担当：富野

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

E-mail：y_tomino@granvia-kyoto.co.jp