

2022年8月24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



国際料理コンテスト世界3位等、数々の受賞歴 新シェフガル・タンに就任！

～シェフ川本による初のメニューをお披露目～

「開業25周年記念」ランチ&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 佐藤伸二）は、2022年9月1日（木）から10月31日（月）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「『開業25周年記念』ランチ&ディナーバイキング」を開催いたします。

ホテルグランヴィア京都は、9月11日（日）にホテル開業から25年を迎えます。また、6月1日にカフェレストラン「ル・タン」のシェフに就任した川本善広による就任のご挨拶をかねて考案した特別メニューを盛り込んだバイキングを、ホテルの開業月に合わせてご用意しました。「ホテル開業25周年」と「シェフ就任」の2つを記念して、アニバーサリーにふさわしいメニューが楽しめるランチ&ディナーバイキングを開催します。

この度、ル・タンのシェフに就任した川本は、フランス・パリで開かれた「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」の世界大会にて3位を受賞するなど数々の受賞歴を持ちます。今回のフェアのためにシェフ川本が、フレンチの技法を使ったメニューの数々を考案。バイキングで本格フレンチをお楽しみいただける内容で、ご家族のご利用では、お子様のはじめての本格フレンチを体験できる機会としてもお使いください。祇園辻利の玉露や九条葱といった食材を使用し、京都のエッセンスを加えたメニューや、ディナーは「鮑と茸のフリカッセ」、「牛フィレ肉のパイ包み焼き」など豪華食材を使ったメニューも登場。また、シェフからのご挨拶の一皿を小学生以上のお客様のお席へお届けいたします。

さらにシェフ川本が考案したメニューに合うお酒を、ホテル内レストランで活躍中のソムリエや唎酒師が厳選。ディナーでは、5種類のお酒をご自由にお楽しみいただけるペアリングコーナーをご用意します。



※画像：（左）開業25周年記念ランチ&ディナーバイキング料理イメージ、（右）シェフ川本善広

■「開業 25 周年記念」ランチ & ディナーバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022 年 9 月 1 日（木）～ 10 月 31 日（月）
- ・ 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 ※90分制

時間： 11:30～15:00(最終入店13:30)
 料金： 大人 5,500円
 小学生 3,300円
 3歳以上～小学生未満 2,000円

ディナー ※90分制

時間： 17:30～21:00(最終入店19:30)
 料金： 大人 8,500円
 小学生 5,000円
 3歳以上～小学生未満 3,000円

(※表示価格は全て税込価格です。)

上記は 8 月 24 日（水）時点の営業時間です。状況により変動する場合があります。

■川本善広（かわもとよしひろ）プロフィール



2014 年 9 月に東京で行われた「第 48 回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン」において優勝し、続いて日本代表として臨んだフランス・パリでの世界大会にて第 3 位に輝きました。

【主な受賞歴】

- 第 5 回エスコフィエフランス料理コンクール決勝 ファイナリスト
- 第 48 回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン 2014 優勝
- 第 48 回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・インターナショナル 3 位

■シェフ川本からご挨拶のアミューズ

就任のご挨拶として、シェフ川本からの逸品を小学生以上のお客様に一皿ずつお席へお届けいたします。

ランチは、かぼちゃのピューレとシナモン風味のグラノーラ、アールグレイが香るコンソメのジュレを合わせたアミューズを、ディナーは、ポテトとサワークリームのムースに、紅芯大根、黄人参、紫人参など彩り野菜を添えてお酒とも相性抜群のアミューズをご用意しました。



※画像：シェフからのご挨拶のアミューズイメージ（左）ランチ、（右）ディナー

■「開業 25 周年記念」ランチ & ディナーバイキングメニュー

9・10月のバイキングは、ホテル開業 25 周年と新シェフ川本の就任を記念し、特別メニューをご用意しました。ル・タンの名物料理ローストビーフも登場。さらに出来立ての状態をお召し上がりいただきたいとの思いからル・タン人気のパフォーマンス、出来立てをお知らせしお届けする「タイムリー料理」のご提供もごさいます。



牛フィレ肉のパイ包み焼き～ほうじ茶の香り～マデラソース **ディナー限定**
※タイムリー料理



祇園辻川の玉露を纏った真鯛 クレーム・ド・コキヤージュ **ランチ & ディナー**
※タイムリー料理



ル・タン名物ローストビーフ **ランチ & ディナー**
※タイムリー料理



鮑と茸のフリカッセ
～シャンパン風味～ **ディナー限定**



塩麹豚のロースト 山椒風味
九条葱添え **ランチ & ディナー**



豆乳と全粒粉のガレットコンプレート **ランチ & ディナー**

■ソムリエ・唎酒師が厳選！ペアリングドリンク

ディナーバイキングには、ホテル内レストランで活躍中のソムリエや唎酒師がお料理に合わせて厳選した 5 種類のお酒も含まれます。バーテンダーが考案したお料理に合うノンアルコールドリンクもご用意しています。9/11 開業日はバーテンダーが作るカクテルをウェルカムドリンクとしてご提供します。

■バイキング付き宿泊プラン

ル・タンの「開業 25 周年記念ディナーバイキング」と、2 店舗から選べる朝食がセットになった宿泊プランもご用意しております。

- ・スーペリアツインルーム お一人様 22,100 円～
(2名1室利用時/消費税・サービス料・宿泊税込み)
- ・期間 2022 年 9 月 1 日 (木) ～2022 年 10 月 31 日 (月)



JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■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

田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp 中窪 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp