

2025 年 12 月 3 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

冬の味覚・香住ガニのうま味あふれるメニューが存分に楽しめる！ 香住ガニと冬の味覚ディナーバイキング 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、2026 年 1 月 9 日（金）～3 月 31 日（火）の期間、2 階カフェレストラン「ル・タン」にて、「香住ガニと冬の味覚ディナーバイキング」を開催いたします。



画像：ディナーバイキング ※写真はイメージです。

今回のディナーバイキングでは、兵庫県香美町の香住漁港で水揚げされ浜ゆでされた香住ガニ※を使ったメニューが登場します。深海の冷たい海流でじっくり育まれた香住ガニは、身に甘みがぎゅっと凝縮されており、プリッとした食感としっとりしたみずみずしさが同時に楽しめる、冬ならではの贅沢な味わいです。香住ガニのうま味・みずみずしさを活かし、ボイルした香住ガニを食べ放題でお楽しみいただけるほか、サラダやピザをはじめ、月替わりメニューにも香住ガニを使ったメニューをご用意しております。もちろん人気の黒毛和牛のローストビーフや寿司職人が目の前で握る寿司コーナーもご用意しております。ぜひこの機会に、冬の味覚をご堪能ください。

※香住ガニについて：兵庫県香美町の香住漁港で水揚げされた紅ズワイガニが「香住ガニ」と呼ばれております。

◆月替わりで提供されるメニューについて

ディナー限定で提供される月替わりメニューでは、香住ガニを使ったメニューが登場します！

1月は「香住ガニのオープン焼き」、2月は「香住ガニと雲子のポシェ」、3月は「香住ガニとウニ トリュフ風味のウフブルイエ」をご用意しており、香住ガニを存分にご堪能いただけます。



【1月】

香住ガニのオープン焼き

柑橘風味のソースをかけ、
こんがり焼きあげました。
ソースが香住ガニのうま味
を引き立てる、味わい深い一
品。



【2月】

香住ガニと雲子のポシェ

ブイヤベース仕立て

ポツタルガの香り

ブイヤベースの出汁を使い、香
住ガニと雲子に優しく火入れ
することで、香住ガニのうま味
を最大限に引き出した、この季
節ならではの一品。



【3月】

香住ガニとウニ トリュフ

風味のウフブルイエ

出汁を入れ、クリーミーに仕
上げたウフブルイエ。甘み豊
かな香住ガニとウニを贅沢
に合わせ、芳醇なトリュフの
香りを纏わせた一品。

また、香住ガニを使ったメニューとともに、お肉を使った月替わりメニューもご用意いたします。



【1月】

鴨肉のコンフィ

お野菜のガルビュール添え



【2月】

サルシッチャのブランチャ

アリゴー風



【3月】

仔牛のブランケット

※写真は全てイメージです。

◆ディナーバイキング 開催概要

期間：2026年1月9日（金）～3月31日（火）

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 8,900円／土日祝 10,000円、小学生 5,000円、3歳以上～小学生未満 2,500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/1937/>

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****【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「梅小路ホテル京都」、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