



2025年12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

その日おすすめのフレッシュいちご3種類が食べ放題！

いちごスイーツに囲まれるこの季節限定のひととき！

いちごスイーツ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 三浦覚）は2026年1月9日（金）から5月6日（水・振）の期間で、2階カフェレストラン「ル・タン」において、「いちごスイーツバイキング」を開催いたします。



画像：いちごスイーツバイキング 集合イメージ

今回のいちごスイーツバイキングは、その日おすすめのフレッシュいちご3種類が食べ放題。定番のショートケーキやシフォンケーキ、プチタルトなど、この季節だからこそ楽しめるいちごスイーツをご用意いたします。さらに、ウェルカムプレートとして、京都府亀岡市にある零の里農園にて栽培している女峰を使用した「京都産いちごのパフェ」を小学生以上のお客様に、お一人様一皿ずつご提供いたします。また、焼き立てのいちごクレープや液体窒素を使用した出来立てイチゴソルベはライブスイーツとして、ご注文いただいたてから目の前で仕上げます。

いちごスイーツだけでなく、チョコタルトやヴァローナ社のチョコレートを使用したテリーヌショコラも登場します。いちごとチョコのスイーツを存分にお楽しみいただけるのはもちろん、パスタやピザなどの軽食も充実しており、遅めのランチとしても十分ご満足いただけるスイーツバイキングとなっております。



画像：液体窒素を使用した出来立てイチゴソルベ ※イメージ

◆ウェルカムプレートについて

今回のウェルカムプレートは、見た目もかわいい「京都産いちごのパフェ」をご用意し、小学生以上のお客様に、お一人様一皿ずつご提供いたします。

京都府亀岡市にある零の里農園にて栽培している女峰は、芳醇な香りと、酸味と甘みのバランスの良さが特長です。香り豊かな女峰をグラスに入れ、パイで蓋をして香りを閉じ込め、お届けいたします。

パイはサクッと割り入れていただくと、いちごの甘酸っぱい香りが広がります。グラスには女峰とともに、カスタードクリーム、生クリーム、いちごソースが入っており、絶妙なハーモニーをお楽しみいただける一皿となっております。



画像：ウェルカムプレート 京都産いちごのパフェ
※イメージ

◆いちごスイーツバイキング 開催概要

期間：2026年1月9日(金)～5月6日(水・振)

※金土日祝日開催=1月9日(金)～31日(土)、4月10日(金)～5月6日(水・振)

全日開催=2月1日(日)～4月5日(日)

店舗：2階カフェレストラン「ル・タン」

時間：15:30～16:45 ※75分制

料金：大人7,000円、小学生3,500円、3歳以上小学生未満1,750円

※表示料金は税金とサービス料15%が含まれた価格です。※季節によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

予約：TEL 075-342-5525(カフェレストラン ル・タン直通)

H P <https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1938/>

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、たまたま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。



■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

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

富野 E-mail: y_tomino@granvia-kyoto.co.jp