

2025年12月25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

鰻など7つの食材で幸福を願う恵方巻「七福神」が登場！

## 恵方巻ご予約開始のお知らせ

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5日（月）より、2階ペストリー＆ベーカリーショップ「ル・タン」において、恵方巻の予約受付を開始いたします。



画像：恵方巻～七福神～ ※写真はイメージです。

ペストリー＆ベーカリーショップ「ル・タン」にて販売する恵方巻は  
寿司職人 大槻が考案した恵方巻～七福神～。 恵方巻～七福神～は、大槻が「かぶりついても食材が途切れずに味わっていただきたい」という想いで長い鰻にこだわった一品です。鰻の他にも、天然海老や数の子を加えた贅沢な一本巻きとなっており、シャキシャキと歯ごたえのある山ごぼうなど、7種類の食材が楽しめる新しい恵方巻となっております。

2026年の恵方は「南南東」、一口ごとに願いを込めながらお召し上がりください。



画像：寿司職人 大槻

## ◆ホテルグランヴィア京都謹製 恵方巻～七福神～について

販売価格：一本 3,500 円（消費税込）

サイズ：直径約 7cm 長さ約 18cm

販売場所：ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

お受取期間：2026年2月1日（日）～2月3日（火）12:00～21:00

ご予約期間：2026年1月5日（月）よりお受け取り希望日の3日前まで

ご予約・お問合せ：TEL075-342-5525（直通）

URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/menu/106/>

## ◆その他、恵方巻について

### M3F 和食「浮橋」

和食の職人が熟練の技で一つ一つ巻き上げた浮橋謹製の恵方巻を今年もご用意しました。伊勢えびフライを一本使用した「伊勢えびの恵方巻」、一本で2種類の味覚を楽しめる「国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻」は、具材の味がより引き立つよう、京都の老舗・村山造酢株式会社の千鳥酢を使った酢飯で丁寧に巻き上げました。

- ・浮橋謹製 伊勢えびの恵方巻（赤出汁付）

販売価格：一本 5,800 円（消費税込）

サイズ：直径約 6.5cm 長さ約 17cm

- ・浮橋謹製 国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻

販売価格：一本 5,000 円（消費税込）

サイズ：直径約 6.5cm 長さ約 17cm

販売場所：M3F 和食「浮橋」

お受取期間：2026年2月1日（日）～2月3日（火）

16:00～19:00

ご予約期間：2026年1月5日（月）よりお受け取り希望日の3日前まで

ご予約・お問合せ：TEL075-342-5527（直通）

URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/menu/104/>



画像：浮橋謹製伊勢えびの恵方巻  
※写真はイメージです。

### 2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

季節限定「恵方ロール」も用意しております。チョコレート風味のスポンジ生地と生クリームでまるごとあまおう苺を包み、酸味と甘みが絶妙なバランスの一品です。

- ・恵方ロール

販売価格：一本 1,300 円（消費税込）

サイズ：直径約 4cm 長さ約 16cm

販売場所：ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

お受取期間：2026年2月1日（日）～2月3日（火）12:00～21:00

ご予約期間：2026年1月5日（月）よりお受け取り希望日の3日前まで

ご予約・お問合せ：TEL075-342-5525（直通）

URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/menu/107/>



画像：恵方ロール  
※写真はイメージです。



### 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](mailto:y_tomino@granvia-kyoto.co.jp)