



2026年1月16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

**ガラス越しに見る芸術作品のような一品！****「紅茶香るショコラパフェ」販売開始のお知らせ**

ホテルグランヴィア京都（下京区 総支配人 三浦覚）は、2F ロビーラウンジ「グランジュール」において、「紅茶香るショコラパフェ」を2026年2月1日（日）から2026年2月28日（土）までの期間限定にて販売開始します。

バレンタインの季節にぴったりな「紅茶香るショコラパフェ」は、ロンネフェルト社の紅茶を使った紅茶クリームや、カカオ本来の豊かな風味を引き出すヴァローナ社のチョコレートを使った生チョコ、国産いちごなど、様々な味わいと食感をお楽しみいただける一品となっております。ショーケースに生チョコが並んでいるような見た目も美しい一品は、パティシエがあえて空間を作りだすために、試行錯誤の末、完成いたしました。繊細かつ芸術作品のような一品をぜひこの機会にご賞味ください。



画像：紅茶香るショコラパフェ ※写真はイメージです。



## ◆紅茶香るショコラパフェについて



画像：紅茶香るショコラパフェ※写真はイメージ

### 【トップ・上層】

ハート型のビターチョコとホワイトチョコとともにベルギーチョコレートアイスがのっています。すぐ下には、国産いちごがぐるっとグラスを囲み、その周りには、ロンネフェルト社スリランカ産「ヌワラエリア」をミルクで煮出し仕上げた、紅茶クリームが登場します。「ヌワラエリア」はミルクと相性がよく、クリーミーな味わいを引き立てます。紅茶クリームと国産いちごの甘味、酸味を楽しめる贅沢な層になっております。

### 【下層】

しっとりとした口当たりの濃厚な生チョコと、サクサクとした食感が楽しめるグラノーラを、クリーミーな紅茶クリームやいちごソースと合わせることで、より味わいが深まります。

白ワインジュレや国産いちごでさっぱりとした味わいを堪能した後は、フランス ヴァローナ社 2種類のチョコレートを使用して、仕上げたチョコレートムースが現れます。濃厚で苦味が特徴のビターな「グアナラ」とフルーティーで酸味に優れたバランスの良い味わいの「カライベ」で仕上げた深い味わいと香り豊かなチョコレートムースとなっています。

## ◆紅茶香るショコラパフェ 販売概要

販売期間：2026年2月1日（日）～2026年2月28日（土）

販売価格：2,600円

販売場所：2F ロビーラウンジ「グランジュール」

提供時間：10:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

URL : <https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/menu/120/>

※ご予約はお受けいたしかねます。

※表示料金は、サービス料 15%・税金が含まれた価格となります。

※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。



## ◆その他 季節限定商品のご紹介

### 【バレンタインチョコレートケーキ「アンサンブル」】



パティシエ特製 水尾の柚子を使用したブリュレと濃厚なチョコレートムースが口の中で優しくとろけます。

販売価格：1,800円

サイズ：直径約9cm×高さ約8cm

販売場所：2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

予約期間：～2026年2月12日（木）まで

受け渡し日時：2026年2月1日（日）

～2月28日（土）10:00～21:00

予約方法：電話予約（TEL：075-342-5525 直通）もしくは  
WEB事前予約

URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/menu/130/>

※表示料金は、税金が含まれた価格となります。

※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。

### 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QRコードよりご覧ください。

**JR HOTEL  
MEMBERS**



**P WESTERポイント**



### ■ホテルに関するお問い合わせ・画像データのご用命は

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)