

2022年9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

## 目玉のケーキなど、コワ可愛いスイーツが勢揃い 「ハロウィン」スイーツバイキング 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10月1日（土）から10月30日（日）の期間、金・土・日・祝日限定にて、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「ハロウィンスイーツバイキング」を開催いたします。

期間中は、クモの巣を纏った真っ黒なケーキや、コウモリ・カボチャ・目玉などのデコレーションを施した見た目にも楽しいハロウィンスイーツが食べ放題です。さらに、マスカットや洋梨、葡萄などの秋の味覚が堪能できるスイーツもご用意し、9月から提供しているホテル開業25周年を記念したシェフの一皿「和栗のしぼりたてモンブラン」も継続して、小学生以上のお客様に一皿ずつご提供します。モンブランは、提供する直前に絞り、出来立てをスタッフがお席までお届けします。

ル・タンのスイーツバイキングは、パスタ、ピザ、カレー、飲茶など軽食も充実しておりますので遅めのランチとしてもご利用いただけます。



画像：ハロウィンスイーツバイキング スイーツ集合イメージ

## ■ハロウィンスイーツが食べ放題！

バイキングメニューには、真っ黒な見た目の竹炭ロールケーキや、コウモリやカボチャのデコレーションが可愛いチョコレートのショートケーキ、目玉をトッピングしたカシスオレンジムースなど、ハロウィンスイーツが勢揃い。

その他にも、アイスクリームやジェラート、マカロンなど定番のスイーツも登場。焼きたてをご提供するル・タンで人気のスイーツ“スフレ”は、期間中ほうじ茶風味のスフレをご提供します。

## ■シェフの一皿“和栗のしぼりたてモンブラン”も登場

9月からご提供をしているホテル開業記念の一皿“和栗のしぼりたてモンブラン”を、10月も継続してご提供いたします。

シェフからのご挨拶の逸品として、一皿ずつお客様（小学生以上の方）のお席へお届けします。モンブランは提供する直前に絞り、出来立てをスタッフがお席までお届けします。



画像：シェフの一皿 “和栗のしぼりたてモンブラン”イメージ

## ■ハロウィンスイーツバイキング開催概要

- ・ 実施期間：2022年10月1日（土）～10月30日（日） 金・土・日・祝日限定開催
- ・ 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」  
時間：15:30～16:45  
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  
（※表示価格は全て税込価格です。）  
上記は9月5日（月）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。

### 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