

2026年3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

## 春と京都の食材で彩る、春の味覚を味わう至福のひととき！ 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4月1日（水）～6月30日（火）の期間、2階カフェレストラン「ル・タン」にて、春と京都の食材が味わえる「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は、しらす、桜エビをはじめ、新じゃがいも、春キャベツなどこの季節ならではの食材と、九条ネギ、水尾の柚子、西京味噌など京都の食材を使ったメニューが食べ放題でお楽しみいただけます。また、月替わりメニューでは、京都産丹波地鶏や春の味覚ホタルイカなど、その月ごとに味わいが増す食材をシェフが選び、旨みを存分に引き出した一押しメニューとしてご提供いたします。人気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、もちろんご用意しております。

さらにスイーツコーナーには、フランスの伝統的な焼菓子パリブレストが登場。リング状のサクサクとしたシュー生地、丸久小山園の抹茶を使用した抹茶カスタードクリームと、抹茶の生クリームの2種類を挟み、丹波ぶどう黒豆をトッピングして仕上げました。ぜひこの機会にお召し上がりください。



画像：パリブレスト  
※写真はイメージです。

## ◆月替わりメニューについて

月替わりメニューは、その月に季節を迎える食材を、シェフが一押しの食材としてメニューに仕上げ、食べ放題でご用意いたしました。



【4月】

### 丹波地鶏の京風ポトフ仕立て

丹波地鶏と、キャベツ、玉葱、ニンジンなどの野菜に、アクセントとして半兵衛麩のよもぎ麩をいれて仕立てました。ピリッと柚子こしょうの効いたお出汁でお召し上がりいただきます。



【5月】

### 西京味噌を纏った仔羊のロティ ジュダニョー

仔羊に西京味噌を使い焼き上げました。肉の旨味を存分に味わえるソースを添えて仕上げた一皿です。



【6月】

### 鴨肉のロティ 新じゃがいもの グラタン添え

焼き上げた鴨肉に、ほくほくの  
新じゃがいもを使ったグラタ  
ンを添えてご提供いたします。



【4月】

### お魚のポシェ モリーユ茸 と新玉葱のエチューベ添え

あっさりとした白身魚と、モリーユ茸、新玉葱を蒸して旨味を閉じ込めて仕上げました。香り豊かなモリーユ茸の濃厚でクセになる味わいをぜひお楽しみください。



【5月】

### ホタルイカのコンフィ アサリと春キャベツのスー プ仕立て

ホタルイカを低温で火入れし、あさりと春キャベツの素材ならではの旨味を活かしたスープで仕上げました。



【6月】

### 香草パン粉を纏ったサーモン のオープン焼き シトラス風 味のチャイソース

さっぱりと食べやすいサーモンのオープン焼きに、香り引き立つソースが食欲をそそる一品です。

※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4月1日（水）～6月30日（火）※5月7日（木）より営業時間が変更となります。

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 7,900円／土日祝日 9,000円、小学生 3,900円、3歳以上～小学生未満 1,900円  
※表示料金は税金とサービス料15%を含みます。

予約：TEL075-342-5525（カフェレストラン「ル・タン」直通）

URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/menu/175/>

### 【営業時間変更について】

2026年5月7日（木）～8月31日（月）までの期間、営業時間が変更となります。

営業時間：平日 17:00～21:30（最終入店 19:30）※120分制

土日祝日【第1部】17:00～19:00／【第2部】19:30～21:30 ※120分2部制

※バイキングの料理・ドリンクのご提供は21:00までとさせていただきます。

また、お席のご利用は21:30までとさせていただきます。

## ◆選べるワンディッシュが付いた「プリフィックスバイキングプラン」について

また、buffet台のメニューに加えて、豪華食材を使った選べるワンディッシュが付いた「プリフィックスバイキングプラン」もご用意いたします。鮑や黒毛和牛のグリル、オマールエビのブイヤベース仕立てなど、4品からお選びいただき、お席までお持ちいたします。

料金：大人 平日 9,900円～

土日祝日 11,000円～

小学生 5,900円～

3歳以上～小学生未満 3,900円～

※表示料金は税金とサービス料15%を含みます。



左：鮑のグリル、右：黒毛和牛のグリル ※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。



### ■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