

2026年6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

京都の食材と夏に食べたくなるメニューをご用意！ 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 覚）は、2026年7月1日（水）～8月31日（月）、2階カフェレストラン「ル・タン」にて、京都の食材と夏に食べたくなるメニューが味わえる「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では、丹波地鶏、京丹波高原豚をはじめ、九条ネギ、水尾の柚子など京都の食材と、鰻など季節の食材を使用し、鰻とトリュフのリゾット、冷製パスタ、スパイスが香る料理など、夏に食べたくなるメニューを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、京都産豚肉と亀岡牛を使用したハンバーグや鱧の炙りなど、京都の食材や季節の食材を使用したメニューをご提供いたします。

人気の黒毛和牛のローストビーフや、寿司職人が目の前で握る寿司はもちろんのこと、スイーツコーナーには、桃を使用して仕上げたパリブレストをご用意いたします。ぜひこの機会にお召し上がりください。

◆月替わりメニューについて

今回の月替わりメニューでは、京都産豚肉、亀岡牛などの京都食材や季節の食材を使用した料理を食べ放題でご用意いたします。ぜひ月ごとに提供される料理をご堪能ください。

【7月】



京ハンバーグ 西京味噌香るデミグラスソース

京都産豚肉と亀岡牛を使用したハンバーグに、西京味噌を使い、深みのある味わいに仕上げたデミグラスソースを添えてご提供いたします。



お魚のプランチャ 水尾柚子香るソースブルブラン

香ばしく焼き上げたお魚に、水尾の柚子を使ったソースを添えた一品です。暑い夏にさっぱりとした味わいをお楽しみください。

【8月】



京丹波高原豚のコンフィ プロヴァンス風スープ仕立て

京丹波高原豚を低温でじっくりと加熱し、やわらかく仕上げたコンフィを、プロヴァンス風スープ仕立てでご用意いたします。



鱧の炙りとやき蕎麦 生姜風味のタブナードソース

鱧と半兵衛蕎麦のお蕎麦を炙り、オリーブオイルと生姜を使用した爽やかなソースを添えて仕上げます。

◆ディナーバイキング 開催概要

期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

店舗：2階カフェレストラン「ル・タン」

時間：平日 17:00～21:30（最終入店 19:30）※120分制

土日祝 17:00～19:00 / 19:30～21:30 ※120分・2部制

※料理・ドリンクの提供 21:00 まで / お席利用 21:30 まで

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/219/>

◆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

ブッフェ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ついた「プリフィックスバイキングプラン」もご用意します。今回は、鱧のグリルや、亀岡牛の焼きしゃぶなど、4品からお選びいただき、お席までお持ちします。

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：鱧のグリルと季節野菜のカッペリーニ
右：鮑と魚介のブイヤベース風



左：オマールエビと魚介のパスタ、右：亀岡牛の焼きしゃぶ

※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。

JR HOTEL
MEMBERS



P WESTER ポイント



■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