

2023年11月27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

国産の“蟹”が食べ放題！日本酒もお好きなだけ

「冬の味覚」ディナーバイキング 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 右京和正）は、2023年12月1日（金）から2024年2月29日（木）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、蟹やぶりなど冬の味覚を中心に多彩な料理が勢揃いする「冬の味覚ディナーバイキング」を開催いたします。

一押しメニューは、冬の大人気食材である蟹の食べ放題。日本国内で水揚げされた紅ズワイガニをご用意しますので、食べ放題で心ゆくまでご堪能ください。

さらにバイキングコーナーには、日本酒とワインが飲み放題のペアリングコーナーを設置しています。今回は、蟹と相性抜群の富山県の日本酒 立山酒造の「本醸造立山」もご用意しました。多彩なお料理とともにお料理に合うお酒を存分に味わえるのもル・タンならではの楽しみ方です。

その他、ぶりしゃぶや白子のムニエル、握り寿司など約60種のメニューをご用意しています。



画像：「冬の味覚」ディナーバイキング 食べ放題の紅ズワイガニイメージ

◆ 「冬の味覚」ディナーバイキング 開催概要



実施期間：2023年12月1日(金)～2月29日(木)

除外日：クリスマス 2023年12月22日(金)～12月25日(月)

年未年始 2023年12月31日(日)～2024年1月2日(火)

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：17:30～21:00(最終入店 19:30) ※90分制

料金：大人 【平日】 9,500円 (ペアリングドリンク付)

7,900円 (食事のみ)

【土日祝】 10,100円 (ペアリングドリンク付)

8,500円 (食事のみ)

小学生 5,000円

3歳以上～小学生未満 3,000円

予約：TEL 075-342-5525 (カフェレストラン「ル・タン」直通)

HP <https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1013/>

※ペアリングドリンク付はバイキングコーナーに登場する日本酒やワインのアルコールドリンクも飲み放題

※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。

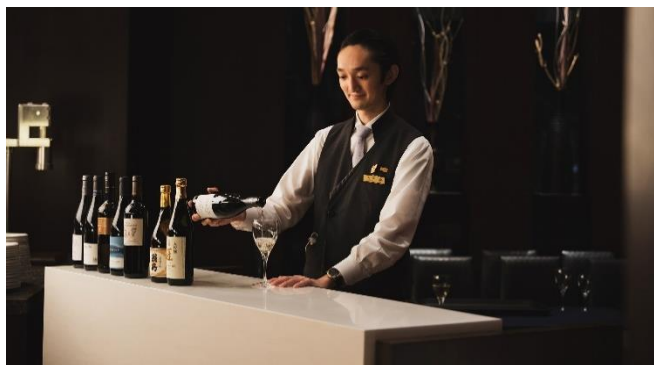
◆冬の味覚ディナーバイキング メニューについて



画像：ぶりしゃぶイメージ（左）、鱈の白子のムニエルイメージ（右）

冬の味覚を中心に約60種類のメニューが勢揃いするディナーバイキング。メニューには、蟹の他、ぶりしゃぶや白子のムニエル、ホタテ貝の冷製料理、北寄貝と冬野菜のマリネなど冬に食べたい食材を用いたメニューをはじめ、シェフ特製おでん、シーフードグラタンといった温かいお料理も登場します。さらに、ル・タン定番人気の寿司職人が目の前で握る漁港直送のネタをつかった握り寿司や、ローストビーフ、ル・タン風天ぷらなど様々なメニューをご用意しています。

◆ペアリングコーナーについて



ディナーバイキングには、ホテル内レストランで活躍中のソムリエや唎酒師がお料理に合わせて厳選した7種類のお酒も含まれます。お料理に合うノンアルコールドリンクもごございますので、お酒が飲めない方でもお楽しみいただけます。
※食事のみ価格をご選択の方はご利用いただけません。

画像：ペアリングコーナーイメージ

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



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

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