

2024年2月26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

春の食材を使った特別メニューが月替わりで登場！

## 春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、2024年3月1日～5月31日に、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「春の味覚ディナーバイキング」を開催します。

今回の一押しは、春の食材をつかった特別メニューが月替わりで食べ放題として登場。中でも5月メニュー「仔羊のペルシヤード」は、ポテトとニンニクをじっくり煮込み、クリーミーに仕上げたソースとともにお楽しみいただけます。その他にも、山椒をきかせ、オレンジ風味に仕上げた鶏肉とたけのこのパエリア、たけのこの天ぷら、たけのこ土佐煮など、春の食材「たけのこ」をつかった料理や、ローストビーフ、鯛の蒸籠蒸し、ル・タン風天ぷらなど、約60種類のお料理をご堪能ください。



画像：【5月のメニュー】仔羊のペルシヤード ポテトとニンニクのソース ※イメージ

## ■月替わりで登場する特別メニュー

### 【3月のメニュー】

牛肉の鉄板焼き 菜の花添え  
蔵出しもろみ入り和風ソース ※イメージ



牛肉の鉄板焼きに、菜の花を添えて、小野甚（おのじん）味噌醤油醸造の蔵出しもろみ入りの和風ソースで、お召し上がりください。

### 【4月のメニュー】

京都産たけのことフォワグラの鉄板焼き  
※イメージ



京都産たけのことフォワグラを、山椒をきかせたマデラソースでお楽しみください。

## ■春の味覚ディナーバイキング開催概要



画像：バイキング ※イメージ

- ・実施期間 2024年3月1日（金）～5月31日（金）
- ・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 17:30～21:00（最終入店 19:30）  
※90分制
- ・料金
 

大人 平日	6,900円
土日祝日	7,500円
※上記料金に1,600円追加いただくと ペアリングドリンク付きとなります	
小学生	5,000円
3歳以上～小学生未満	3,000円
※価格は全て税込み料金となります	

※季節・仕入れの状況により提供内容が変更となる場合がございます。

- ・ご予約 TEL：075-342-5525（カフェレストラン「ル・タン」直通）  
URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1092/>



### 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

富野 E-mail: y\_tomino@granvia-kyoto.co.jp 田中 E-mail: s\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp