

2024年12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

その日おすすめのフレッシュ苺5種類が食べ放題！  
苺が織りなす甘いひととき！

## ストロベリー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 右京和正）は、2025年1月10日（金）～5月6日（火・祝）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「ストロベリースイーツバイキング」を開催します。

一推しはシェフの一皿「こぼれ苺～雫の里～」。グラスの中に詰まった苺は、京都亀岡 雫の里農園にて栽培している女峰を使用。芳醇な香りが特徴で、酸味と甘みのバランスの良い女峰をグラスの中にとじ込みました。グラスを持ち上げると、中から女峰と、苺で作ったソースがこぼれ、苺の甘酸っぱい香りが広がります。サクサクのメレンゲとともに味わっていただける一皿を、小学生以上のお客様一人一皿ずつ、お席までお持ちします。

バイキングコーナーには、その日おすすめのフレッシュ苺が5種類並び、食べ放題でお楽しみいただけます。また、苺と練乳ミルクロールや苺のマスカルポーネムース、苺とレアチーズムースなど苺を使用したスイーツが多数並びます。カレーやパスタ、ピッツァなどの軽食もご用意しておりますので、遅めのランチとしてもご利用いただけます。



画像：シェフの一皿「こぼれ苺～雫の里～」 ※イメージ

## ◆ストロベリースイーツバイキング メニューについて



その日おすすめのフレッシュ苺  
5種類が食べ放題！

さらに、苺を使用したスイーツが  
多数並びます。

メニュー（一例）

- ・苺ショートケーキ
- ・フレーズショコラアールグレイ
- ・苺と練乳ミルクロール
- ・苺とピスタチオのクラフティ  
など

画像：苺を使用したスイーツ ※イメージ

## ◆ストロベリースイーツバイキング 開催概要



画像：スイーツバイキング集合 ※イメージ

期間：2025年1月10日(金)～5月6日(火・祝)

※金土日祝日開催＝1/10～31、4/11～4/20

全日開催＝2/1～4/6、4/25～5/6

店舗：2階カフェレストラン ル・タン

時間：15：30～16：45 ※75分制

料金：大人 6,500円 小学生 3,200円

3歳以上～小学生未満 1,600円

※表示料金は税金とサービス料15%が含まれた価格です。

※季節によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※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。

予約：TEL 075-342-5525

(カフェレストラン ル・タン直通)

### 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 村井 E-mail: t\_murai@granvia-kyoto.co.jp