

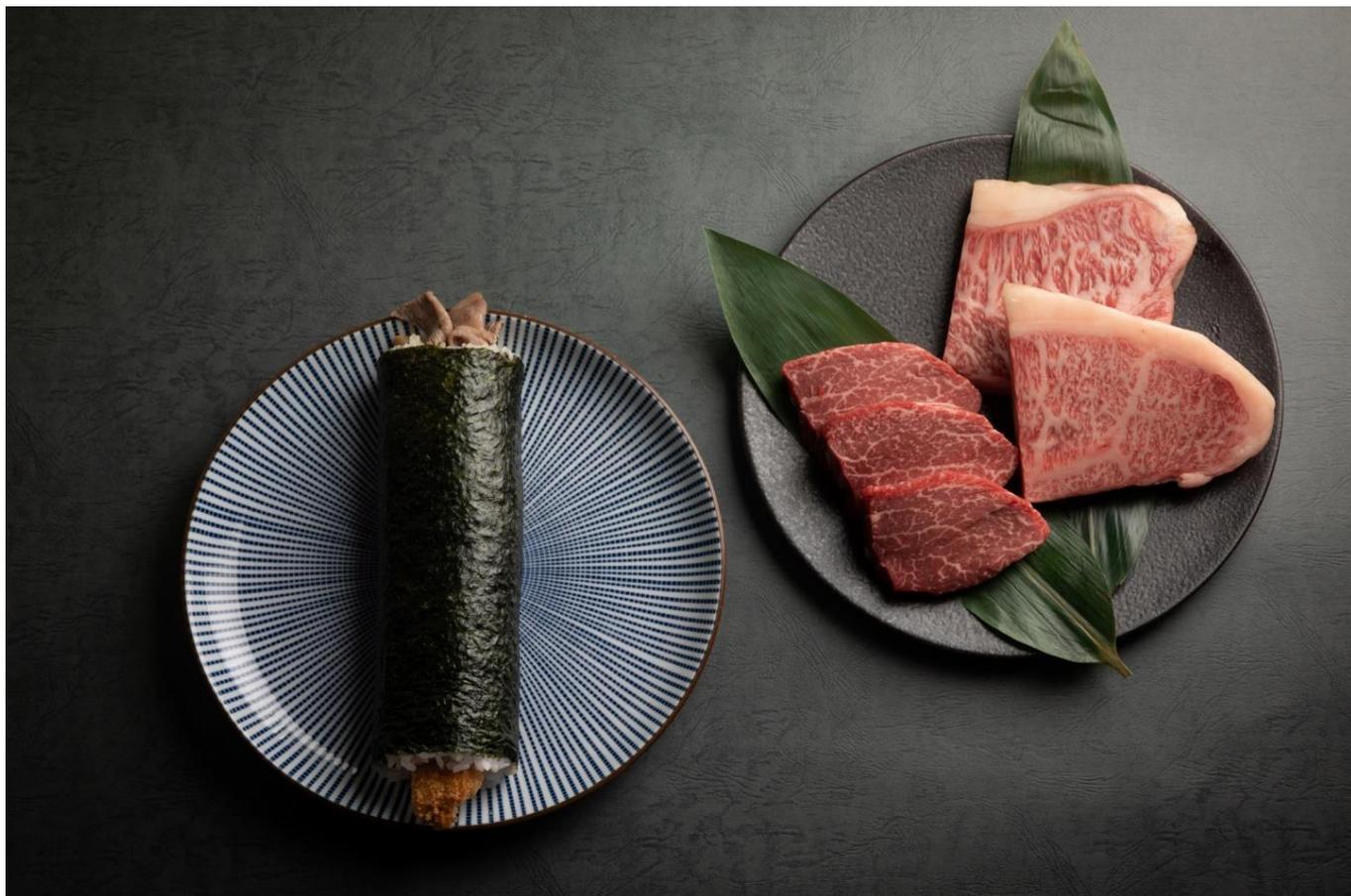
2025年1月9日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

ご好評につき今年も販売！
国産牛か伊勢海老、どちらを選ぶ？
「浮橋謹製恵方巻」 予約販売開始のお知らせ

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、和食「浮橋」にて、国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮を1本に巻き、かぶりつく向きでそれぞれの具材を一度にお楽しみいただける恵方巻と、伊勢海老フライ1本を巻いた恵方巻の2種類をご用意し、2025年1月9日（木）より予約受付を開始します。今年の恵方巻も、それぞれのこだわりを堪能しながら、最後までおいしく味わっていただけます。



浮橋謹製 「国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻」 イメージ

◆浮橋謹製恵方巻について

【国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻】



国産牛のフィレカツは、西京味噌で和風に仕立て、京都産黒豆を炊き込んだ薄紅色のシャリで包み、壬生菜の香りと食感がアクセントとなる一品、国産牛ロースは京都産筍と甘辛く炊き合わせ、実山椒がピリッと効いた一品です。

酢飯には京都の老舗「村山造酢」の千鳥酢を使用し、味わいと見た目にこだわった贅沢な仕上がりです。

【伊勢海老の恵方巻（赤出汁付き）】



昨年もお好評だった伊勢海老をまるごと1尾使用した恵方巻。伊勢海老フライ1本を包んだボリューム満点の恵方巻は、金箔をあしらひ、見た目にも華やかな逸品です。

また、アラは焼いて旨みが詰まった濃厚な味わいの赤出汁でお楽しみいただけます。

受け渡し期間	／2025年1月31日～2月2日	
予約期間	／2025年1月9日～1月30日	
予約期間	／3日前までのご予約	
販売価格	／国産牛フィレカツと国産牛ロース鞍馬煮の恵方巻	5,000円（税込）
	伊勢海老の恵方巻（赤出汁付き）	5,800円（税込）
販売場所	／M3F 和食「浮橋」	
受け渡し時間	／16：00～19：00	
上記時間以外をご希望の場合は、お問い合わせください。		

◆その他 関連商品のご紹介

【あまおう苺の恵方ロール】



2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」で販売するこの季節限定、スイーツ恵方巻。

チョコレート風味のスポンジ生地と生クリームでまるごとあまおう苺を包み、酸味と甘みが絶妙なバランスの一品です。

【恵方巻】



しっとり焼いたボリュームのある玉子焼きと蟹身や椎茸、胡瓜、かんぴょうを巻いた定番の太巻きです。

※切り分けずにまるごと1本お渡しいたします。

受け渡し・販売期間／2025年1月31日～2月2日

予約期間／2025年1月9日～1月30日

予約期間／3日前までのご予約・当日販売あり

販売価格／あまおう苺の恵方ロール 1,300円（税込）

恵方巻 1,300円（税込）

販売場所／2F ベストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

販売時間／あまおう苺の恵方ロール 11:00～19:00

恵方巻 16:00～19:00

上記時間以外をご希望の場合は、お問い合わせください。

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



■ホテルに関するお問い合わせ・画像データのご用命は

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