

2025年4月16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

茨城県産メロン「イバラキング」とこだますいかが食べ放題！

さらに「イバラキング」を含めた3種類のフレッシュメロンの食べ比べができる！

## メロン&こだますいか 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5月9日(金)から6月29日(日)の金・土・日限定で、2階カフェレストラン ル・タンにおいて「メロン&こだますいか スイーツバイキング」を開催します。

今回の一押しは、茨城県産メロン イバラキングと茨城県産こだますいかがの食べ放題！茨城県産メロンイバラキングをつかったバイキングは好評につき今年で3回目の開催です。今年は総料理長をはじめシェフ3名が茨城県の生産地を初めて訪問し、生産者の想いを直接伺いました。今回初登場するこだますいかは、訪問先で試食し「これはぜひお客様に食べていただきたい」との思いから、イバラキングとともに、食べ放題で提供します。また、小学生以上のお客様にお一人様一皿ずつ提供するシェフの一皿は、イバラキングをつかったミニパフェと、茨城県産フレッシュメロン3種類（イバラキング、アンデス、クインシー）の食べ比べをお楽しみいただけます。

バイキングコーナーには、イバラキングとこだますいかがの食べ放題のほか、メロンをつかったショートケーキやタルト、カットしたすいかに見立てたシフォン、こだますいかをつかったジュレなど、数々のスイーツが並びます。軽食にも、こだますいかのガスパチョ、茨城県産豚肉 常陸(ひたち)の輝きのグリルなど、茨城県産の食材をつかったメニューのほか、ピッツァ、カレーなど充実のラインナップをご用意。ぜひこの機会にご家族やご友人と、お楽しみください。



画像：シェフの一皿 ※イメージ

## ◆おすすめメニューについて

一押しは茨城県産イバラキングとこだますいかの食べ放題！この季節だから楽しめるフレッシュメロンはもちろん、瑞々しく柔らかい食感が特長のこだますいかをぜひこの機会にご賞味ください。

シェフの一皿は、さわやかな甘みのイバラキング、果汁が豊富で甘みのあるアンデス、赤果肉でしっかりとした甘みを感じるクインシーの3種類のフレッシュメロンの食べ比べができます。イバラキングは生クリームなどと相性が良く、その特長を活かしたミニパフェを加えて、お届けします。

他にもメロンをつかったロールケーキやメロンタルト、茨城県産こだますいかをつかったジュレが登場。メロンパンのような見た目もかわいいクッキーや、カットしたすいかに見立てたシフォンなど、見て食べて楽しめるスイーツが並びます。軽食にも茨城県産豚肉 常陸(ひたち)の輝きのグリル、すいかの香りと甘みを感じていただけるこだますいかのガスパチョなど、茨城県産の食材をつかったメニューをご用意しました。



茨城県産イバラキング食べ放題



メロンロールケーキ



メロンパンクッキー



すいかシフォン



茨城県産豚肉 常陸(ひたち)の輝きのグリル



こだますいかのガスパチョ

※写真は全てイメージです。

## ◆茨城県生産地視察について

茨城県は温かな気候と広大で平坦な大地、豊かな自然に恵まれており春はメロン、秋は栗など、さまざまな農産物が生産量全国1位(\*1)となっており、中でもメロンは26年連続生産量日本一(\*2)を誇っています。



茨城県への現地視察の様子

イバラキングをつかったスイーツバイキングの開催が3回目を迎えるにあたり、今回初めて総料理長柏木をはじめ3名のシェフが茨城県のメロンとこだますいかの生産地を訪れました。

視察では、実際にイバラキングとこだますいか栽培されている畑を見せていただき、生産者の方々にお話を伺いました。こだますいかは、出荷前に実食して、糖度確認を行うなど、より良いものを届ける工夫をされているという貴重なお話も伺うことができました。

この機会に茨城県産の食材をつかったメニューをお楽しみください。

\*1:農林水産省 作況調査参照 \*2:農林水産省 農林水産省作物統計 平成10年産～令和5年産

**◆開催概要について**

名称：メロン&amp;こだますいか スイーツバイキング

期間：2025年5月9日(金)～6月29日(日)

金・土・日限定開催

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：15:30～16:45 ※75分制

料金：大人 7,400円 小学生 3,700円

3歳以上～小学生未満 1,800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・品種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)

HP：https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1729/

**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、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL MEMBERS****P WESTERポイント****【JR西日本ホテルズについて】**

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル(4,422室)を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025年3月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

**■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