

2024年4月10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”をつかって、モンブランに仕立てた  
「メロンブラン」が登場！

## グリーン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、2024年5月10日（金）から6月30日（日）の金・土・日曜・祝日、2階カフェレストラン「ル・タン」において、季節の食材でもあるメロンや抹茶を中心に「緑」の食材をつかったスイーツが勢揃いする「グリーンスイーツバイキング」を開催いたします。

一押しは、茨城県産メロン“イバラキング”を使い、モンブランに仕立てた「メロンブラン」。一皿ずつお客様（小学生以上）のお席へご提供します。メロンのババロアに、フロマージュのモンブラン風クリームをしぼり、抹茶のパウダーで仕上げました。また、フレッシュメロンを食べ放題をご用意。バイキング台には、そのほかにも、青りんご、ピスタチオ、ミントなどをつかい、グリーンで統一したスイーツが並びます。軽食も充実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「メロンブラン」 ※イメージ

## ◆ 「グリーンスイーツバイキング」 開催概要

実施期間：2024年5月10日(金)～6月30日(日)の金・土・日・祝日

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

料金：大人 6,000円 小学生 3,600円 3歳以上～小学生未満 2,000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/1155/>

## ◆ 「緑」のスイーツが勢揃い！スイーツメニュー

バイキング台には、その日おすすめのフレッシュメロンが登場！メロンシフォン、青りんごムース、抹茶のテリーヌショコラをはじめ、ピスタチオムースやメロンロールなど、グリーンスイーツが勢揃いします。さらに軽食メニューも充実しており、石窯焼きピッツァ、パスタ、ピラフ、カレー、フレンチフライドポテトなど約12種類のお料理をご用意します。



画像：グリーンスイーツバイキング ※スイーツ集合イメージ

## 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

富野 E-mail: [y\\_tomino@granvia-kyoto.co.jp](mailto:y_tomino@granvia-kyoto.co.jp) 村井 E-mail: [t\\_murai@granvia-kyoto.co.jp](mailto:t_murai@granvia-kyoto.co.jp)