

# News Release

2021年2月18日

報道関係者各位



**開催6年目の鹿児島フェア！**  
**～鹿児島県に行った気分をル・タンで味わっちゃお～**

## シェフが出会った「鹿児島グルメ」 ランチ&ディナー オーダーバイキング 開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則）は、2021年3月1日（月）から4月30日（金）の期間、2階カフェレストラン・タンにおいて、鹿児島食材の品々が勢揃いする「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーオーダーバイキングを開催します。

「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーは、2016年から毎春に開催する人気企画です。お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、JR西日本ホテルズで策定した新衛生基準「Clean & Safety」※①に則り、席の間にはアクリルボードを設置、またスタッフが料理を席までお届けするなどの対策を実施しています。開催6年目となる今回は、西郷隆盛像のお出迎えやお子様へ鹿児島県のPRキャラクター「ぐりぶー」のノベルティをプレゼント、また店内には鹿児島県の特産品を購入できるブースや観光情報の設置など、鹿児島県を感じていただける企画が満載です。この機会に鹿児島県への旅をお考えのお客様は、京都駅ビル内にある「日本旅行」の支店にてご予約をいただくと、優待特典が受けられます。

さらに、日本人女性で唯一のドイツ食肉マイスターが手掛ける「黒豚ソーセージ」、ディナー限定の「鹿児島県産かんぱちがお薦めの握り寿司」、鹿児島県の名物さつま揚げの新しい食べ方を提案する「薩摩揚げおでん」など、シェフが鹿児島県で出会った食材を使用したメニューが登場します。

春休みは「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーオーダーバイキングで鹿児島県の郷土料理や、ホテル定番の洋食メニューなど、バラエティに富んだメニューの数々をご賞味ください。

### ■鹿児島県知事からも応援メッセージ！



### シェフが出会った「鹿児島グルメ」ランチ&ディナー 知事コメント



鹿児島県知事

塩田 康一

鹿児島県は、世界自然遺産「屋久島」をはじめ、今年の夏、世界自然遺産登録が見込まれる「奄美大島」など多彩で魅力ある観光地を有すると共に、南国の温暖な気候に育まれた美味しい食材が豊富な「食の宝庫」です。

今回のフェアでは、生産量日本一の「カンパチ」や「さつまいも」などの農水産物をはじめとする一流の食材を一堂に取り揃えました。この機会に、ぜひ、鹿児島県の「自慢の逸品」を御堪能ください。

## News Release

### ■「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーオーダーバイキングを彩る魅力的なメニュー

オーダーバイキングでは、「鹿児島県産紅はるかの焼き芋」や「茶美豚ベーコンとアスパラガスのパスタ」「桜島鶏とキャベツのミモザ風サラダ」など豊かな自然に育まれた鹿児島食材を使用した多彩なメニューを提供します。中でも一押しは、シェフ自らが生産者のもとへ足を運び厳選したカンパチや、さつま揚げ、桜島大根、黒酢、黒豚ソーセージなどを使用したシェフ渾身のメニュー。その他、ご飯物も充実しておりランチには「鶏飯」、ディナーには「黒豚丼」といった鹿児島県の名物料理もお楽しみください。ル・タン名物の「ローストビーフ」、ディナー限定の「牛肉のステーキ」などの肉料理や、お子様にも人気の高い洋食メニュー、スイーツも加え約 30 種の豊富なラインナップをお届けします。

#### ディナー限定

鹿児島県産かんぱちが  
お薦めの握り寿司



鹿児島県産かんぱちを使用した握り寿司が登場！その他、定番のネタもご用意しています。

#### ランチ&ディナー

薩摩揚げと桜島大根の  
鹿児島県産麦味噌おでん



鹿児島県産名物さつま揚げの新しい食べ方を提案するシェフ渾身のメニュー。

#### ランチ限定

鹿児島名物 鶏飯  
(奄美大島の郷土料理)



鶏肉・椎茸・錦糸卵などをトッピングし鶏の出汁をかけてあります。

#### ランチ限定

鹿児島県産さびなご入り ちらし寿司



酢めしに鹿児島県産さびなごのをせ、錦糸卵、味付椎茸や紅生姜などを美しく並べた、ハレの日のご馳走です。

#### ランチ&ディナー

支配人が現地で厳選した鹿児島本格焼酎が  
+¥900 で飲み放題

鹿児島県限定焼酎や春限定の焼酎など、ル・タン支配人が鹿児島県へ視察に行き各蔵からセレクトした焼酎が 900 円(税込)で飲み放題。

【ご用意している焼酎の蔵】

視察した蔵： 山元酒造 ・ さつま無双  
小正醸造 ・ 濱田酒造

その他の蔵： 奄美大島開運酒造・町田酒造



### ドイツ食肉マイスターが手掛けるソーセージが登場！



シェフが鹿児島県で訪れた南州農場で出会った、日本で唯一の女性ドイツ食肉マイスターの小林良子氏。

南州農場は、大隅半島で一頭一頭、丁寧に育てた黒豚と、本場ドイツの確かな仕事で生産・処理・加工販売を一貫体制で行われています。

オーダーバイキングでは、小林良子氏が手掛ける鹿児島黒豚ソーセージをご用意しました。こだわりのソーセージは2種類！味の違いを是非食べ比べてみてください。

【ドイツ食肉マイスター 小林 良子氏】

## News Release

### ■「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーオーダーバイキング 開催概要

期間：2021年3月1日(月)～4月30日(金)

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」

【ランチオーダーバイキング】

時間：11:30～15:30(最終入店14:00) 90分制

料金：大人 4,500円

小学生 2,800円

3歳以上小学生未満 1,500円

【ディナーオーダーバイキング】

時間：17:30～20:00(最終入店18:30) 90分制

料金：大人 5,500円

小学生 3,400円

3歳以上小学生未満 1,800円

(※表示価格は全て税サ込価格です。※営業時間の変更が生じる場合があります。)

### ■「鹿児島グルメ」フェアおもてなし内容

① 新たな衛生基準「Clean & Safety」※①

新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりを努めてまいります。



使い捨てのマスクケース  
ナイフやフォークは個別に梱包



席の間にはアクリルボードを設置  
各テーブルにはアルコール消毒液を設置

② 鹿児島県への旅行気分が味わえるサービス

- ・西郷隆盛像が店頭でお出迎え
- ・鹿児島県民謡“おはら節”のBGM
- ・お子様へかごしまPRキャラクター“ぐりぶー”のノベルティを配布
- ・観光情報の設置
- ・鹿児島県の特産品が購入できるブースを店内に設置



©鹿児島県ぐりぶー#851



③ 日本旅行 TIS 京都支店、TIS 京都西口支店からの優待特典

鹿児島県へ行きたくなったお客様は、京都駅ビル内の日本旅行にて「ホテルグランヴィア京都の鹿児島フェアを利用した」と言って頂くと旅行代金が3%割引になるご優待をお受けいただけます。

※対象は、鹿児島県内のご宿泊を伴うご旅行となります。



山陽・九州新幹線  
相互直通10周年

④ 「ホテルグランヴィア京都で旅する鹿児島ツアー」イベント開催

カリスマ添乗員平田進也氏による爆笑トークと映像で鹿児島県の名所と郷土料理をご案内いたします。

日時：4月13日(火) 受付：18:00～ ツアー：18:30～ (3F宴会場)

料金：12,000円 JRホテルメンバーズ限定価格：11,000円 (税金・サービス料込) 詳細はこちらまで⇒

【販売開始：2月18日(木)】

\*\*\*\*\*

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  
 営業企画部 マーケティンググループ

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5541

立花 裕介 (たちばな ゆうすけ) E-mail : [y\\_tachibana@granvia-kyoto.co.jp](mailto:y_tachibana@granvia-kyoto.co.jp)

田中 沙弥 (たなか さや) E-mail : [s\\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp](mailto:s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp)

