

2024年5月31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

丸久小山園の抹茶×エスプレッソフレーバーソースで楽しむ 「抹茶かき氷」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、2024年6月1日（土）から9月30日（月）の期間、2階ロビーラウンジ「グランジュール」にて京都の老舗「丸久小山園」の抹茶をつかった「抹茶かき氷」を販売いたします。

ロビーラウンジ グランジュールで例年人気を集めている「抹茶かき氷」を、今年はエスプレッソフレーバーソースで味変ができる新たなメニューにグレードアップ。暑い夏に向け、ひんやりホテルスイーツとして丸久小山園の抹茶で作るかき氷をご用意しました。

かき氷は、1つで愉しみ方は2通り。最初は、抹茶そのものの苦味と、白玉、あんこ、クリームを組み合わせてお楽しみいただき、途中でエスプレッソフレーバーソースをかけていただくことで、抹茶の程良い苦味が際立ち、味に深みとコクが増す味わいをお楽しみいただけます。



画像：抹茶かき氷 イメージ

◆抹茶かき氷 商品概要について

商品：抹茶かき氷

期間：2024年6月1日（土）～2024年9月30日（月）

時間：10:00～19:30

店舗：2階 ロビーラウンジ「グランジュール」

料金：単品 1,800円

ティーセット(抹茶紅茶とセット) 2,800円

備考：予約不可。表示料金は、サービス料10%・税金が含まれた価格となります。

◆その他、かき氷について



ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト社」紅茶をつかったかき氷もご用意しております。「アッサム」と「アールグレイ」2種類の紅茶で作るオリジナル紅茶シロップのかき氷をお楽しみください。

商品：紅茶かき氷

販売日時や料金は、抹茶かき氷と同様です。予約不可。

◆丸久小山園について



丸久小山園は元禄年間より、代々宇治茶の伝統と品質の改善に努め、「品質本位の茶づくり」をモットーに掲げ、多くの人々にご支持されています。

品評会などの自園出品茶は、栽培から製造まで一貫して行い、数々の受賞歴がございます。

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