

2024年8月22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

その日おすすめの魚介を楽しめる「フリュイドメールコーナー」や、  
京都の食材にこだわったメニューが楽しめる！

## 秋の味覚ディナーバイキング 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9月1日（日）から11月30日（土）、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、地元・京都の食材にこだわったメニューをお楽しみいただける「秋の味覚ディナーバイキング」を開催します。

開業27周年を迎えるにあたり、9月より、えび、かになど、さまざまな魚介を楽しめる「フリュイドメールコーナー」を新たにご用意。その日おすすめの魚介が並ぶコーナーに仕上げました。

また、ディナー限定で登場する月替わりメニューでは、京都産スズキのパイ包み焼き ソースシヨロン（9月）、鱧と松茸のロワイヤル フカヒレ餡かけ（10月）、鰻とフォワグラ ル・タン風【鰻丼】（11月）と、シェフのこだわりメニューをお楽しみいただけます。そのほかにも、京丹波高原豚、京都産鶏肉、京都産キノコなど、京都の食材をふんだんに使用したメニューや、ル・タン名物ローストビーフ、握り寿司コーナーも、もちろんご用意しております。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：フリュイドメールコーナー ※イメージ

## ◆月替わりメニューについて

ディナー限定で登場する月替わりメニューは、季節食材をつかったシェフこだわりの一品。出来立てをお召し上がりいただきたいとの思いから、ル・タンの人気パフォーマンス「タイムリー料理」として、ご提供いたします。



【9月】京都産スズキの  
パイ包み焼き ソースショロン

京都産のスズキを、湯葉とパイで包み、香ばしく焼き上げた一品。ソースはフランス料理の王道ソースショロンを添えて。



【10月】鱧と松茸のロワイヤル  
フカヒレ餡かけ

相性のいい鱧と松茸に、フカヒレの餡かけをかけ、仕上げた豪華な一品。



【11月】鰻とフォワグラ  
ル・タン風鰻井

鰻とフォワグラを、甘酸っぱいソースでさっぱり仕上げた、他では味わえない鰻井に仕上げた一品。

## ◆【数量限定】パテ・クルート世界選手権アジア大会優勝したパテ・クルートを提供！



画像：パテ アン クルート ※イメージ

6月、カフェレストラン ル・タンのシェフに就任した岸本一完より、就任ご挨拶の一品として、2016年開催「第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会※」にて、優勝した「パテ アン クルート」を、今回特別にアレンジし、1日10食限定でご提供します。（詳細は開催概要をご確認ください。）

※「パテ・クルート世界選手権アジア大会」とは

肉などの具材を細かく刻み、ペースト状やムース状に練り上げた仏料理「パテ」をパイで包んで仕上げるメニュー「パテ アン クルート」を課題に、一品の完成度を競う専門性の高い大会です

## ◆京都の食材にこだわったメニューやモンブランが登場！



画像：京都食材を使用した料理（集合） ※イメージ

バイキング台には、京丹波高原豚のチーズタッカルビ風や、京都産鶏肉と京都クラフトビールを掛け合わせたメニュー、鮑と京都産キノコのブルギニヨン風など、京都の食材をふんだんに使用したメニューが登場します。

また、ディナー限定で、スイーツバイキングで提供している「京都産丹波栗の絞りたてモンブラン」をスイーツコーナーでご用意。ご希望の方に提供します。

## ◆シェフ 岸本一完 (きしもと かずひろ) プロフィール



## 【経歴】

- 2003年 (株)ホテルグランヴィア大阪入社 調理部 宴会調理配属
- 2007年 フレンチ&イタリアン フルーヴ配属
- 2013年9月～2014年3月 フランス研修
- 2016年 スペイン料理&バル ローザ・ローハ シェフ就任
- 2020年 ホテルヴィスキオ大阪 イタリアンキッチン ヴェルデ カッサ シェフ就任
- 2022年 フレンチレストラン フルーヴ シェフ就任
- 2024年 ホテルグランヴィア京都 カフェレストラン ル・タン シェフ就任

## 【主な受賞履歴】

- 2015年 第49回<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン 2015 3位
- 2015年 F F C C料理コンクール“ジャンシリンジャー杯”ファイナリスト
- 2016年 第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会 優勝

## ◆「秋の味覚ディナーバイキング」開催概要

実施期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

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：17:30～21:00

料金：大人 平日7,900円 土日祝日 9,000円

小学生 3,900円 3歳以上～小学生未満 1,900円 (いずれも税金込)

◆パテ アン クルートは上記価格に+1,300円にてご用意いたします。

※要予約 ランチ・ディナーどちらでもご予約可能。詳しくはお問合せください。

※表示料金は税金が含まれた価格です

(10月1日より税金とサービス料15%を含みます。)

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/1338/>

## 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