

2024年12月5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

カニ・海老・いちごを味わいつくす！ カニ・海老・いちご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、2025年1月10日(金)から3月31日(月)の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「カニ・海老・いちごディナーバイキング」を開催します。

今回は冬の味覚・カニと、海老そしてフレッシュないちごまで味わいつくしていただくこと、素材を活かしたさまざまなメニューをご用意しました。 フリュイドメールコーナー※には、ボイルした本ズワイガニ、紅ズワイガニなど、数種類のカニが並び、食べ比べすることができます。カニを使用したパスタもおすすめ。海老は、アヒージョやシュリンプカレーなど、世代を問わず楽しんでいただけるメニューとして登場します。デザートコーナーには、その日おすすめのフレッシュいちごが3種類並び、食べ放題でお楽しみいただけます。

さらに、シェフ岸本が「出汁」にこだわったメニューとして、おでんやラーメンなどが月替わりで登場！ぜひ食べていただきたい一皿です。もちろんル・タン名物ローストビーフ、握り寿司も、バイキングコーナーに並びます。ぜひこの機会にご家族やご友人と、お楽しみください。

※フリュイドメールコーナー：フリュイドメールはフランス語で「シーフード」を意味します。その日おすすめの海の幸をふんだんに盛り付けたシーフードコーナーとなっており、今回は、ボイルしたカニを中心にご用意します。



画像：ディナーバイキング集合 ※イメージ

◆月替わりで楽しめるメニューについて

バイキング台には、シェフ岸本が「出汁」にこだわった月替わりのメニューが登場します。
月替わりのメニューは、出来立てをお知らせし、タイムリー料理として提供します。



【1月】

ル・タン風おでん

鰹出汁をベースに、隠し味にトマトジュースを入れることで、旨味と酸味の絶妙なバランスを味わえるスープに仕上げました。



【2月】

黒毛和牛のポシェとオマール海老

コンソメスープで仕上げ、黒毛和牛とオマール海老の贅沢な組み合わせが楽しめる一品です。



【3月】

ブイヤベース風ラーメン

具材にカニと海老を使用した贅沢な組み合わせを、ブイヤベース風ラーメンとしてご用意しました。

◆カニ・海老・いちごディナーバイキング 開催概要

実施期間：2025年1月10日(金)～3月31日(月)

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：平日 大人 8,900円 小学生 3,900円 3歳以上～小学生未満 1,900円
土日祝日 大人 10,000円 小学生 5,000円 3歳以上～小学生未満 2,500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/1557/>

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