

2023年8月28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

松茸・トリュフ・近江牛をつかった  
ホテル開業記念の豪華な一皿も食べ放題！  
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、2023年9月1日（金）から11月30日（木）の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて「『開業記念』秋の味覚ディナーバイキング」を開催いたします。

ホテルグランヴィア京都は、9月にホテル開業から26年を迎えます。感謝を込めて豪華食材をふんだんに使った開業記念の逸品「近江牛のすき焼き～松茸とトリュフ風味～」を食べ放題メニューとしてご用意します。近江牛のすき焼きに秋の味覚の代表格ともいえる松茸を添え、最後に香り豊かなトリュフを合わせて仕上げています。とろりとなめらかな温度卵とともにお召し上がりください。

今回のバイキングメニューは、秋に食べたいキノコがテーマ。松茸のほか、大黒本しめじや、はなびら茸、九頭竜マイタケといった多種類のキノコが各メニューに散りばめられています。中でもおすすめは、牛肉と大黒本しめじの鉄板焼きで、目の前で焼き上げるパフォーマンスとともにお楽しみいただけます。



画像：近江牛のすき焼き～松茸とトリュフ風味～イメージ

## ◆『開業記念』秋の味覚ディナーバイキング 開催概要

期間：2023年9月1日（金）～11月30日（木）

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(最終入店19:30) 90分制

料金：大人 【平日】 8,500円（ペアリングドリンク付）

6,900円（食事のみ）

【土日祝】8,500円（ペアリングドリンク付）

小学生 5,000円

3歳以上～小学生未満 3,000円

※ペアリングドリンク付はバイキングコーナーに登場するワインや日本酒のアルコールドリンクも飲み放題

※表示価格は、税込価格です。

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/991/>

## ◆秋の味覚を堪能できるメニュー概要

秋の味覚キノコをつかったメニューには、開業記念の逸品「近江牛のすき焼き～松茸とトリュフ風味～」の他、牛肉と大黒本しめじの鉄板焼き、はなびら茸をつかったパスタ、九頭竜まいたけの天ぷら、椎茸・しめじ・えのき入りの餡をかけたオムレツ、マッシュルームソースと楽しむ若鶏のソテーなどのメニューが揃っています。

さらに、なんと金時の蒸籠蒸しや紅はるかとクルミのロースト、紫さつまいもの冷製料理、かぼちゃのスープやサラダなど、秋の人気食材「芋」「南瓜」をつかったメニューも充実しています。

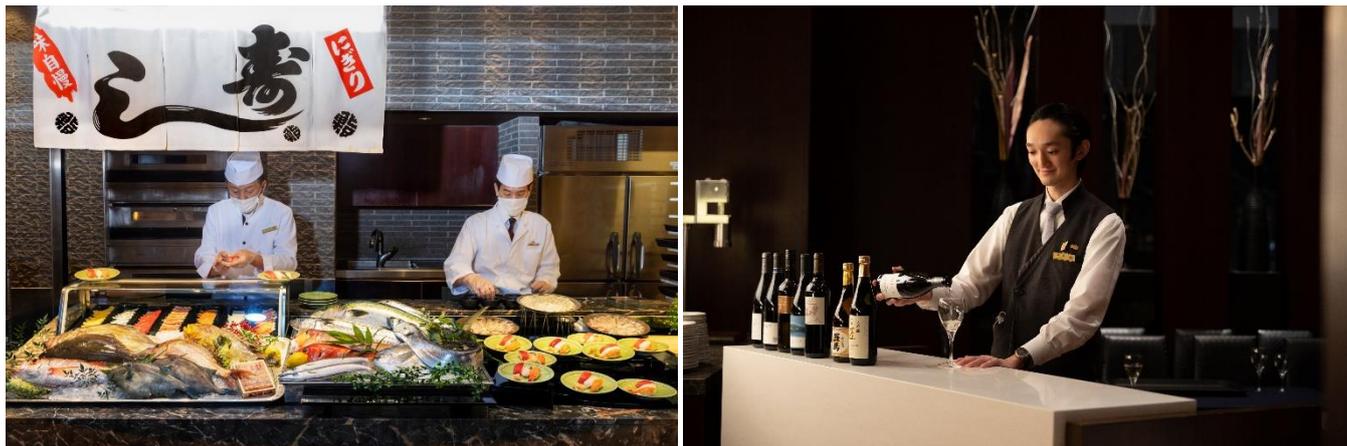


画像：『開業記念』秋の味覚ディナーバイキング 料理集合イメージ

## ◆ル・タンディナーバイキングの定番人気メニュー概要

季節メニュー以外にも、ル・タンのディナーバイキングで定番人気のメニューもラインナップ。寿司職人が目の前で握るパフォーマンスと、産地直送の日替わりのネタが好評の握り寿司に加えて、ル・タン名物のローストビーフも登場。

さらに、料理に合わせて厳選したワインや日本酒といったペアリングドリンクもバイキング料金に含まれておりますので、お好きなだけお楽しみいただけます。（平日限定の食事のみ価格を選択の場合は除く）



画像：握り寿司コーナーイメージ（左）、ペアリングドリンクコーナーイメージ（右）

## JR 西日本ホテルズ 衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。

私たちは、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に努めております。



### ■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

田中 E-mail: s\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

中窪 E-mail: c\_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp