NEWS RELEASE

JR西日本ホテルズ

2025 年 2 月 12 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

フレッシュいちごの食べ比べや、コンクール受賞パティシエ監修のブッフェなど
【JR西日本ホテルズ】グループ9ホテルで春の訪れを告げるいちごスイーツを提供

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府京都市下京区、代表取締役社長 伊勢 正文）が展開する JR 西日本ホテルズの 8 ホテルでは、春の訪れを感じる「いちご」を使用したスイーツを提供中です。数々のコンクール受賞歴を誇るパティシエ監修の期間限定スイーツブッフェや、フレッシュないちごの食べ比べを楽しむアフタヌーンティーなど、甘酸っぱい「いちご」の魅力を贅沢に味わっていただける商品を取り揃えます。

◆日替わりのフレッシュ苺 5 種類が食べ放題

ホテルグランヴィア京都「ストロベリースイーツバイキング～苺が織りなす甘いひととき～」

シェフの一皿「こぼれ苺～雫の里～」

苺ショートやムース、プチタルトなど苺をふんだんに使ったスイーツが食べ放題。シェフの一皿「こぼれ苺～雫の里～」は、京都府亀岡市で栽培された女峰を使用。グラスを持ち上げるといちごとソースがこぼれ、甘酸っぱい香りが広がります。サクサクのメレンゲとともに楽しめる一皿を、小学生以上のお客様一人一皿ずつ提供します。

【店舗】カフェレストラン「ル・タン」

【価格】大人 6,500 円、小学生 3,200 円、3 歳以上～小学生未満 1,600 円

【詳細】https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1558/

◆数々のコンクール受賞歴を誇るパティシエ監修の極上スイーツ

ホテルグランヴィア大阪「駅上 HOTEL de いちごのスイーツブッフェ」

ショートケーキやこだわりのムースなどのスイーツ食べ比べをはじめ、いちご尽くしの約 30 種のスイーツを取り揃えます。さらに、甘酸っぱくみずみずしいフレッシュのいちごもフォンデュなどお好みのスタイルでお楽しみいただけます。

【店舗】スカイダイニング「アブ」

【価格】大人 7,000 円、小学生 3,600 円、幼児(3~5 歳)1,200 円

【詳細】https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/ab/04/001621

◆フレーバーブラスターで香り豊かなバブルを添えた「苺と薔薇香るパフェ」は必見

ホテルグランヴィア岡山「ストロベリーアフタヌーンティー“Rouge”et“Rouge”～赤が奏でる、特別なひととき～」

フランス産発酵バターを使用した「苺のカヌレ」やサクサクの「苺のタルト」のほか、バブルが弾けると薔薇が香る幻想的なパフェなど、特別感を演出する仕掛けがたっぷりのスイーツをお楽しみいただけます。

【店舗】ダイニング＆バー「アプローズ」

【価格】7,000 円

【詳細】https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/restaurant-event/31015/

© 2025 JR-West Hotels. All rights reserved.

◆すべてのスイーツに福岡県産「あまおう」を贅沢に使用！
ホテルグランヴィア広島「あまおう尽くしの贅沢ストロベリースイーツブッフェ」

濃厚な味わいと香り高さが特徴の福岡県産いちご「あまおう」をすべてのメニューに使用。人気のショートケーキから白ワインが香る大人のデザートグラタンまで、様々なメニューを取り揃えます。
【店舗】カフェ＆ブッフェ「ディッシュ パレード」
【価格】大人 4,500 円、小学生 2,200 円、4～6 歳 1,000 円
【詳細】https://www.hgh.co.jp/rest/dishparade/plan/002618.html

◆甘酸っぱいフレッシュいちごとミルキーなホワイトチョコレートのマリアージュ
THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection
「Afternoon Tea “VOYAGE” La saison des fraises + chocolat blanc」

いちごの爽やかな甘さと酸味、ホワイトチョコレートのどこまでも優しいミルク感、対照的な 2 つの魅力を楽しむスイーツをはじめ、春らしいピンクと白でコーディネートされたセイボリーなど、春爛漫のアフタヌーンティーです。
【店舗】THE LOBBY LOUNGE
【価格】昼 10,000 円　夜 12,000 円
【詳細】https://osakastation-hotel.jp/news-topics/123/

◆奈良ホテルと同じ創業 115 周年のユーハイムとのコラボレーション
奈良ホテル「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー～苺～」

ホテルメイドのセイボリーやスイーツのほか、ユーハイムのバウムクーヘンを使って奈良ホテルのパティシエがアレンジした「バウムクーヘンショートケーキ仕立て」などのスイーツ、ユーハイムオリジナルのお菓子もお楽しみいただけます。
【店舗】メインダイニングルーム「三笠」
【価格】8,500 円
【詳細】https://www.narahotel.co.jp/topics/296/

◆春の味わい、いちごのショートケーキでときめくひととき
ホテルグランヴィア和歌山「苺ショート」

口当たりの軽い生クリームが一度の酸味と甘みを引き立たせる、四角い形が特徴の苺ショートケーキ。特別な日のお祝いにも、日常のおやつにもぴったりな一品です。3 月頃からは苺が主役のワンプレートデザートも提供予定です。
【店舗】ホテルズカフェパスワード
【価格】ケーキセット　1,400 円(税金・サービス料込)　テイクアウト　650 円
【詳細】https://www.granvia-wakayama.co.jp/dining/menu/102/

◆まるごと使用した甘酸っぱい苺の美味しさが際立つタルト
ホテルヴィスキオ尼崎「苺のタルト」

苺をまるごと使用し、みずみずしい果肉が口いっぱいに広がります。アーモンドが香るタルトや塩バニラ風味のクッキー生地、上品な甘さの生クリームが、苺の美味しさをさらに引き立てる、春を感じるケーキです。
【店舗】カフェ＆レストラン「ウエストリバー」
【価格】670 円
【詳細】https://www.hotelvischio-

© 2025 JR-West Hotels. All rights reserved.

◆ホテル内に併設する「梅小路発酵所」のいちご×甘酒のコラボレーションスムージーで心も身体も大満足！
梅小路ポテル京都　①「甘酒スムージー いちご」②「いちごタルト」

①優しい甘味の米麹甘酒と甘酸っぱい苺だけを使用したヘルシーなスムージー
②たっぷりのクリームにごろごろ苺をのせた、ザクザク食感のタルト
【店舗】①梅小路発酵所②カフェ「ポラム」
【価格】①650 円　②1,280 円
【詳細】①https://hakkojo.com/shop/umekoji/
②https://www.narahotel.co.jp/topics/296/

JR 西日本ホテルズでは「この街いちばんの笑顔で寄り添いたい」をコンセプトに、ご愛顧いただく皆さまにお楽しみいただけるような季節の商品や魅力的なイベントを今後も展開してまいります。

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。

JR HOTEL MEMBERS　WESTER ポイント

宴会場とレストランの空き状況が WEB でご確認いただけるようになりました

■レストラン：空席状況のご確認、当日の WEB 予約が可能です。
■宴　会　場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力でご確認いただけます。
詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

レストラン空席状況はこちら　　宴会場空き状況はこちら

【JR 西日本ホテルズについて】
JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、12 ホテル（4,038 室）を展開するホテルグループです。
「上質な旅の基点」として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了するフルサービス型のホテルグランヴィア、「スマートな旅の基点」として、京都、大阪、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する奈良ホテル、そして、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ポテルなど、多彩なブランドを展開しています。2024 年 7 月「時空（とき）を超える旅の基点」として新ブランドホテル「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」が加わり、唯一無二の新たな物語を紡ぎます。
「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

■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 営業戦略部
TEL：06-7655-1600　FAX：06-7655-1700
担当者名：西尾　萌音　E-mail：m_nsihio@granvia-kyoto.co.jp

© 2025 JR West Hotels. All Rights Reserved.

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
〒530-0011　大阪府大阪市北区大深町 2 番 189 号　梅田現業事務所 18 号 2 階
TEL: 06-7655-1600　　FAX: 06-7655-1700　https://www.hotels.westjr.co.jp/

© 2025 JR-West Hotels. All rights reserved.