NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア京都

2025 年 6 月 3 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

バイキングでアジアの美食めぐり

スイーツバイキングも同時開催

夏の京都でアジアングルメ旅
ランチ＆ディナーバイキング

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 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)まで、2 階カフェレストラン「ル・タン」にて、中国や台湾をはじめタイ、ベトナム、インドネシアなどアジアの料理をアレンジしたメニューが登場する「夏の京都でアジアングルメ旅　ランチ＆ディナーバイキング」を開催いたします。

画像：ランチバイキング

一押しは、「西京味噌香るお魚のオーブン焼き～シトラス風味のチャイソース～」や「出し汁に拘った京風 にしんフォー」など、京都とアジアの食材をかけあわせ、それぞれの食材がもつ風味を活かしたメニュー。その他トムヤムクンやナシゴレン、大鶏排（ダージーパイ）などアジアの定番料理をシェフがアレンジしたメニューも多数登場し、「ル・タン」にいながら夏のアジア旅気分を味わっていただけます。辛味が苦手な方も気軽にお愉しみいただけるよう、チリソースやハバネロソースなどスパイシーなソースをトッピングとして数種ご用意するほか、アジア料理に欠かせないパクチー入りのサラダもございますので、お好みでカスタマイズして夏を感じる至福の時間をご堪能ください。

© 2025HOTEL GRANVIA KYOTO All rights reserved.

◆夏の京都でアジアングルメ旅　ランチ＆ディナーバイキング　開催概要

期間：2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)
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：【ランチ】11:30～15:00（最終入店 13:30）
　　【ディナー】17:30～21:00（最終入店 19:30）
　　※各 90 分制
料金：【ランチ】大人　平日 6,000 円、土日祝 6,500 円／小学生　3,000 円
　　3 歳以上～小学生未満　1,500 円
　　【ディナー】大人　平日 7,900 円、土日祝 9,000 円／小学生　3,900 円
　　3 歳以上～小学生未満　1,900 円
　　【フリードリンクオプション】　お一人様 4,000 円
　　アジアのビール、生ビール、カクテル、焼酎、ウイスキー、ワイン（赤、白、樽詰スパークリング）、日本酒、ノンアルコールドリンクなど
　　※表示料金は税金とサービス料 15%が含まれた価格です。
予約：TEL　075-342-5525（カフェレストラン「ル・タン」直通）
　　ＨＰ　ランチ https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1777/
　　ディナーhttps://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/letemps/menu/1778/

◆メニュー内容（一例）

・【中国】水餃子～柚子胡椒香るラー油で～
・【台湾】京都産豚肉のブレゼ～台湾風角煮オマージュ～
　（7 月ディナー限定）
・【タイ】ソムタム風魚介のサラダ
・【ベトナム】バインセオ～ベトナム風お好み焼き～（ランチ限定）
・【インドネシア】プルクデル・ジャグン～インドネシア風かき揚げ～
・【マレーシア・インドネシア】ナシゴレン風 本日のピラフ
・【日本】目の前で職人が握る握り寿司コーナー（ディナー限定）、
　ライブキッチンで揚げるル・タン風天ぷら

その他ローストビーフ（ディナーは黒毛和牛を提供）、スパイス香るビーフカレーなど定番の人気メニューもございます。

画像：ソムタム風魚介のサラダ

画像：京都産豚肉のブレゼ
～台湾風角煮オマージュ～

◆涼やかな空間で味わう夏の一杯

南国フルーツを使ったカクテル５種や、タイの「シンハー」、シンガポールの「タイガー」などアジアのビールもお好きなだけお愉しみいただけるフリードリンクオプションは、ご友人やお仲間との夏のお集まりにぴったり。

京都のエッセンスを加えるなどシェフのアレンジが光るアジアン料理と、冷えたドリンクは相性抜群です。

香りと味わいの絶妙なペアリングを、涼やかな空間でぜひお愉しみください。

© 2025HOTEL GRANVIA KYOTO All rights reserved.

◆本格アジアンスイーツの食べ放題も同時開催

画像：スイーツバイキング

2025 年 7 月 4 日(金)から 8 月 31 日(日)までの金・土・日・祝日限定で、2 階カフェレストラン「ル・タン」にて、「アジアンスイーツバイキング」を開催いたします。

シェフの一皿は、暑い季節に食べたくなる、かき氷に似たベトナムの伝統的なひんやりスイーツ「チェ―」と、南国フルーツ・バナナを揚げた、インドネシアやマレーシアなどで人気のあったかスイーツ「ピサン・ゴレン」。小学生以上のお客様へ一人一皿ご提供いたします。

また、ふわふわな生地と軽やかな口あたりの台湾カステラが出来たてメニューで登場するほか、マンゴープリン、エッグタルトなどアジアンスイーツの定番メニューや、ドラゴンフルーツ、パパイヤ、ライチなどのトロピカルフルーツ、タピオカドリンクなどもお好きなだけお召し上がりいただけます。

軽食メニューにもパクチー入りアジアンサラダや上海風小籠包、中華ちまきなどアジアングルメが並びますので、ぜひ「ル・タン」で夏のアジアングルメをお愉しみください。

◆アジアンスイーツバイキング　開催概要

期間：2025 年 7 月 4 日(金)～8 月 31 日(日)の金・土・日・祝日限定
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：15:30～16:45　※75 分制
料金：大人 6,500 円、小学生 3,200 円、
3 歳以上～小学生未満 1,600 円
※表示料金は税金とサービス料 15%が含まれた価格です。
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/1779/

画像：シェフの一皿

※写真は全てイメージです。

© 2025HOTEL GRANVIA KYOTO All rights reserved.

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、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS　WESTER ポイント

【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、13 ホテル（4,422 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「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、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、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」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ポテル京都」、そして、2025 年 3 月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「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、旅と食の魅力、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／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　沢井　E-mail: y_sawai@granvia-kyoto.co.jp

© 2025HOTEL GRANVIA KYOTO All rights reserved.