

News Release

2020年2月17日

報道関係者各位



開催5年目！本気の鹿児島フェア！
 ～鹿児島県PRキャラクター“ぐりぼー”がル・タンへ出張～
シェフが出会った「鹿児島グルメ」
ランチ&ディナーバイキング 開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則）は、2020年3月1日（日）から4月30日（木）の期間、2階カフェレストラン「ル・タン」において、鹿児島食材の品々が勢揃いする「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングを開催します。

「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングは、2016年から毎春に開催する人気企画です。開催5年目となる今回は、鹿児島県よりさらなる強力なバックアップを得て、鹿児島県PRキャラクター“ぐりぼー”がル・タンへ出張して応援します。さらに、鹿児島黒牛ステーキセット等の豪華商品が当たるインスタグラムキャンペーンの実施や、焼酎メーカーを招いた“本格焼酎ふるまい”の開催など、鹿児島県の魅力を体験できる企画が目白押し。

さらに**今年はシェフが食材との出会いを求めて鹿児島県へ足を運びメニューを開発**。日本人女性で唯一のドイツ食肉マイスターが手掛ける「黒豚骨付きロースハム」を使用したメニューや、海の幸を食べ比べ出来る「黒糖ヒラマサとカンパチの握り寿司」、鹿児島県の名物さつま揚げの新しい食べ方を提案する「薩摩揚げと桜島大根 厚揚げの味噌おでん」など**シェフ渾身の新作メニューが登場します**。ディナーバイキングでは、現地で厳選した鹿児島の本格焼酎の無料試飲コーナーも常設します。春休みは「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングで鹿児島県の郷土料理や、ホテル定番の洋食メニューなど、バラエティに富むメニューの数々をご賞味ください。



「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキング

※左：料理イメージ、右上：黒豚骨付きロースハムイメージ、右下：黒糖ヒラマサとカンパチの握り寿司イメージ

News Release

■「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキング 開催概要

期間：2020年3月1日（日）～4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」

【ランチバイキング】

時間：1部…11：30～13：00
2部…13：30～15：00 ※最終入店14：30

料金：大人 平日 2,950円、土日祝 3,600円
小学生 平日 2,050円、土日祝 2,500円
3歳以上小学生未満 全日 1,500円

【ディナーバイキング】

時間：1部…17：30～19：00
2部…19：30～21：00 ※最終入店20：30

料金：大人 全日 4,950円
シニア（60歳以上） 全日 3,950円
小学生 全日 3,100円
3歳以上小学生未満 全日 2,200円

※表示価格は全て税込価格です。

■鹿児島県・「ぐりぶー」も応援！

鹿児島県知事を表敬訪問～応援メッセージをいただきました～

鹿児島県知事表敬訪問時の様子

※ 訪問日時：2019年12月12日



写真左より：「ぐりぶー」、ル・タン支配人、鹿児島県知事、ホテル総料理長、ル・タンシェフ

『シェフが出会った「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキング』知事コメント



鹿児島県知事

みたその さとし
三反園 訓

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた鹿児島県は、国内だけではなく、世界を魅了する「一流」に溢れています。

今回のフェアでは、和牛日本一に輝いた「鹿児島県産黒毛和牛」をはじめ、黒豚、かんばちなど、「日本一」の農畜水産物を使った料理や、焼酎、さつま揚げなど、鹿児島を感じる品々が揃っております。「食と観光の宝庫鹿児島県」自慢の逸品を御堪能いただき、これを機会にぜひ、鹿児島にお越しください。

■春休み！鹿児島県の魅力を堪能できるイベントが満載！

1. 春休みは、鹿児島県 PR キャラクター「ぐりぶー」がル・タンへ出張応援のため来店！



©鹿児島県ぐりぶー #813

2. 鹿児島の本格焼酎の無料試飲コーナーが登場、さらに3日間限定で焼酎メーカーを招いて焼酎の振る舞いも！



3. 鹿児島黒牛ステーキセットなどの豪華賞品が当たる！インスタグラムキャンペーンを実施



※イベントの概要は4ページをご参照ください。



News Release

■シェフが鹿児島県で出会った食材でつくるメニュー

バイキングでは、「南州農場の鹿児島黒豚こだわりソーセージ」、「枕崎市ぶえん鯉の炙りカルパッチョ」、「鹿児島産阿久根のきびなごのフライ」、「薩摩揚げと桜島大根 厚揚げの味噌おでん」等の鹿児島食材を使用したメニューが楽しめます。さらにディナーでは、「黒豚骨付きロースハム」、「鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ」、「黒糖ヒラマサとカンパチの握り寿司」や「志布志湾の生しらす」と釜揚げしらすお好み丼」等の豪華メニューを提供します。「国産牛のローストビーフ」などの洋食メニューや和のおばんざいコーナー、パティシエが作る焼きたてクレープなど充実したスイーツコーナーはもちろん、今年は鹿児島スイーツも登場します。 ※鹿児島県産以外の原材料を使用したメニューもございます。

ドイツ食肉マイスターが手掛けるハム・ソーセージが登場！



ドイツ食肉マイスター
小林 良子氏

シェフが鹿児島県で訪れた南州農場で出会った、日本で唯一の女性ドイツ食肉マイスターの小林良子氏。

今回の鹿児島フェアのために、小林氏とホテル総料理長、ル・タンシェフが共同開発した「南州農場の鹿児島黒豚こだわりソーセージ」がバイキングに登場！桜や山椒などの春の京都をイメージさせる食材を使用したソーセージは、ル・タンでしか味わうことのできない新商品です。さらに、ディナーバイキングの目玉として黒豚の脂の甘みと旨味が引き立つ「黒豚骨付きロースハム」も登場します。

※写真イメージ

右上(黒豚骨付きロースハム) **ディナー限定**
右下(南州農場の鹿児島黒豚こだわりソーセージ) **ランチ&ディナー**



ディナー限定鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶとサラダ水菜

日本一の和牛産地・鹿児島県産の黒毛和牛をしゃぶしゃぶでご提供します。



ディナー限定鹿児島県錦江湾の黒糖ヒラマサとカンパチの握り寿司

鹿児島の海の幸ヒラマサとカンパチ。身の締まりや甘みを食べ比べできます。



ディナー限定“志布志湾の生しらす”と釜揚げしらす お好み丼

黒潮の恵みを受けた志布志湾の貴重な生しらすは必食です！



ランチ&ディナー 薩摩揚げと桜島大根、厚揚げの味噌おでん



ランチ&ディナー 枕崎市ぶえん鯉の炙りカルパッチョ



ランチ&ディナー 鹿児島産黒豚のロースト

News Release

■「ぐりぶー」登場スケジュール詳細

・春休みは、ル・タンに鹿児島県の PR キャラクター「ぐりぶー」が登場！

期間：2020年3月20日(金・祝)～4月5日(日) ランチ&ディナーの両方に登場します。

・ぐりぶーグッズなどのノベルティーをお子様にプレゼント！

配布期間：2020年3月20日(金・祝)～無くなり次第終了。

■鹿児島の本格焼酎試飲コーナー・焼酎ふるまい 概要

・鹿児島の本格焼酎の試飲コーナーが登場

ディナーバイキングでは、山元酒造、小正醸造、濱田酒造などの焼酎が無料で試飲できるコーナーを常設。登場する焼酎は当日のお楽しみ。

・支配人が現地で厳選した鹿児島の本格焼酎が + ¥900 で飲み放題

ディナーバイキング限定で、鹿児島限定焼酎や春限定の焼酎など、ル・タン支配人が鹿児島県へ視察に行き各蔵からセレクトした約8種類の焼酎が900円(税サ込)で飲み放題。



・3日間限定！焼酎メーカーが来店し、鹿児島の本格焼酎ふるまいを開催

山元酒造、奄美大島開運酒造、町田酒造から蔵元をお招きして各蔵がおすすめる本格焼酎を振る舞います。味の違いや飲み方など、話に耳を傾けながらさまざまな焼酎を無料で飲み比べできます。

開催日：3/22(日)奄美大島開運酒造 4/12(日)町田酒造 4/19(日)山元酒造
時間：ディナーバイキング 1部・2部 (17:30～21:00)

■鹿児島黒牛ステーキセット等が当たる！Instagramキャンペーン実施 概要

【応募方法】 「鹿児島グルメ」ランチ&ディナーバイキングご利用時に撮影した写真を「Instagram」にハッシュタグ（#ルタン鹿児島フェア #ぐりぶー #鹿児島焼酎）をつけて投稿ください。

【プレゼント賞品】◆鹿児島県賞：鹿児島黒牛ステーキセット（1万円分）
◆焼酎賞：山元酒造焼酎（本格焼酎セットもしくは薩摩スパークリングセット）
◆ぐりぶー賞：鹿児島県産品詰め合わせ ◆ル・タン賞：ル・タンディナーバイキングペア招待券

【応募期間】 2020年3月1日(日)～4月30日(木)

【当選発表】 2020年5月下旬頃に、当選者へInstagramのダイレクトメッセージにてお知らせします。

【応募資格】 結果発表時点でホテル公式 Instagram アカウントをフォローいただいている方でキャンペーン主旨をご理解いただき本キャンペーン規約に同意いただける方

⇒ キャンペーンの応募規約等の詳細は、ホテル公式ホームページをご参照ください。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

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
営業企画部 マーケティンググループ

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5535

田中 沙弥 (たなか さや) E-mail : s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp
今村 克二 (いまむら かつじ) E-mail : k_imamura@granvia-kyoto.co.jp