

ホテルグランヴィア京都にて「メロンブラン」が登場！

茨城県のブランドメロン『イバラキング』を使い、モンブラン風に仕立てた
スペシャルなスイーツ「メロンブラン」が期間限定で提供されます。



写真はイメージです

メロンの生産量日本一を誇る茨城県。思いを込めたメロンの魅力は全国にも広がっています。

昨年に続き、今年もJR京都駅直結のホテルグランヴィア京都にて開催されるスイーツバイキングで、茨城県産の『イバラキング』を使ったスイーツが提供されます。旬の美味しいフレッシュメロンや爽やかなグリーンスイーツなどもあわせて楽しめます。

「グリーンスイーツバイキング」開催概要

- 期間 : 令和6年5月10日(金)から6月30日(日)の金・土・日・祝日
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」
(京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR京都駅中央口直結)
時間 : 15:30~16:45
料金 : 大人 6,000円 小学生 3,600円 3歳以上~小学生未満 2,000円
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/1155/>



～ スイーツバイキング台 ～ (メニュー例)

- フレッシュメロン
- 抹茶ロール
- メロンショート
- 抹茶アイス
- メロンロール
- 青りんごムース
- メロンのプチタルト
- ピスタチオマカロン
- メロンシフォン
- ピスタチオムース
- メロンシャーベット
- など

※季節によりメニュー内容が変更になる場合があります。



<「グリーンスイーツバイキング」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

<本資料に関するお問い合わせ先>

茨城県営業戦略部農産物販売課 担当:石川・松山 TEL : 029-301-2855 E-mail : nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp