

2025年3月11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

関西2府4県のグルメが集結！  
関西のうまいもん、ええとこどり！グルメEXPO  
～大阪・関西万博開催記念フェア～  
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、2025年4月1日(火)から6月30日(月)の期間、2階カフェレストラン ル・タンにおいて、「関西のうまいもん、ええとこどり！グルメEXPO～大阪・関西万博開催記念フェア～」を開催します。

今回は大阪・関西万博開催を記念して、大阪を中心に関西2府4県の食材や名物料理、郷土料理の「おいしい」を集めたグルメEXPOを開催します。大阪は、ソウルフードである「粉もん」の代表的な料理名物イカ焼きをオマージュしたピッツァ、京都はスパイスに漬け込んだ京都産豚肉のマセレ、滋賀は近江牛と赤こんにゃくをカルツォーネの具材にしてご用意します。また、スイーツコーナーには、奈良の吉野葛入り出来立てわらび餅をその場で仕上げてご提供します。そのほかにも、兵庫、和歌山を含め各地の食材や名物にシェフ岸本がひと手間加えた「うまいもん」が集まります。

さらに、月替わりメニューも関西の食材をつかった一品が登場！目の前で切り分けるル・タン名物 黒毛和牛のローストビーフ、寿司職人が握る寿司コーナーもご用意します。ぜひこの機会にご家族やご友人と、お楽しみください。



画像：ディナーバイキング集合 ※イメージ

## ◆おすすめメニューについて

数量限定で提供する月替わりのメニューは、出来立てをお知らせし、タイムリー料理として提供。また、今回は【ディナー限定】寿司職人が握る寿司コーナーでも、寿司ネタを月替わりでご用意します！



【4月】滋賀  
サーモンのオープン焼き  
忍葱のクリームソース

オープンで焼き上げたサーモンを、滋賀県産忍葱をつかった香り高いクリームソースでお召し上がりください。  
※イメージ



【5月】和歌山  
紀州うめどりの低温調理  
紀州産梅香るシュプレーム  
ソース

低温で柔らかく仕上げたうめどりを、紀州の梅で酸味をかかせたシュプレームソースでどうぞ。 ※イメージ



【6月】京都  
骨付き京都ポークのロティ  
マスタードソース

京都産の骨付きポークを表面は香ばしく、中はジューシーに仕上げました。 ※イメージ



柿の葉が香る押し寿司 ※イメージ

### 【寿司コーナー】

大好評の握り寿司コーナーでは、初めて月替わりの寿司ネタをご用意。4月京都府産鱈、5月和歌山県産紀州梅まい、6月には柿の葉が香る押し寿司（鯖またはサーモン）をご用意します。ぜひご賞味ください。

## ◆各地のおすすめメニューについて

各地の食材、名物料理の一部をご紹介します。各地のおすすめメニューの中でも、吉野葛入り出来立てわらび餅は、スイーツコーナーにてご注文いただくとその場でスタッフが仕上げます。黒蜜、きなこなど、自分好みにアレンジできる一品です。



【京都】スパイスに漬込んだ京都産  
豚肉のマセレ ※イメージ



【大阪】ピッツァ OSAKA～イカ焼きオ  
マージュ～ ※イメージ



【兵庫】神戸牛のエストファード  
※イメージ



【滋賀】近江牛と赤こんにゃくのカル  
ツォーネ ※イメージ



【奈良】吉野葛入り出来立てわらび  
餅 ※イメージ



【和歌山】和歌山県産キハダマグロ  
のタルタル ※イメージ

## ◆定番メニューについて

目の前で切り分けるル・タン名物 黒毛和牛のローストビーフや天ぷら、パスタ、石窯ピッツァなど定番のメニューはもちろん、フリュイドメールコーナーは日替わりで魚介が並びます。また握り寿司コーナーには、月替わりのネタ以外にも、その日おすすめの寿司ネタをご用意しています。



画像：黒毛和牛のローストビーフ※イメージ

## ◆開催概要

名称：関西のうまいもん、ええとこどり！グルメ EXPO～大阪・関西万博開催記念フェア～  
ディナーバイキング ©Expo 2025

期間：2025年4月1日(火)～6月30日(月)

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】7,900円【土日祝日】9,000円

小学生 3,900円 3歳以上～小学生未満 1,900円

※表示料金は税金とサービス料15%が含まれた価格です。※季節によりメニュー内容が変更になる場合がございます。※仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

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/1678/>

### 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QRコードよりご覧ください。

JR HOTEL  
MEMBERS



WESTERポイント



#### ■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

村井 E-mail: t\_murai@granvia-kyoto.co.jp