

2026 年 8 月 7 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

京都駅直結のホテルで味わう、4つのレストランが趣向を凝らした記念の一皿

開業29周年を記念し、秋の味覚「松茸」を堪能する特別メニューを提供

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 総支配人 三浦 寛）は、2026 年 9 月 11 日（金）に開業 29 周年を迎えることを記念し、2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）の期間中、館内 4 店舗にて、秋の味覚「松茸」を使用した開業記念メニューを提供いたします。



画像：開業 29 周年記念メニュー（4 店舗） ※写真はイメージです。

1997 年の開業以来、多くのお客様に支えていただき、ホテルグランヴィア京都は今年、開業 29 周年を迎えます。日頃の感謝の気持ちを込めて、4つのレストランがそれぞれの料理ジャンルの魅力を活かして、香り高い松茸を主役にした一品をご用意します。

カフェレストラン「ル・タン」では、ビュッフェメニューとして、松茸と国産牛テールを合わせ、祇園原了郭の山椒をアクセントにした一品をディナー限定で提供。和食「浮橋」では、香り高い松茸を土瓶蒸しでご用意。鉄板焼「五山望」は松茸と地鶏を香り豊かに炊き上げた釜飯を、ビュー＆ダイニング「コトシエール」では、開業記念コースの一品としてオマールブルーと松茸を繊細に仕立てた一皿をご用意します。

2027 年の開業 30 周年という新たな節目を前に、これまでの感謝とこれからへの想いを込めて、秋の京都を訪れる皆様にとって特別な美食体験をお届けします。

◆開業 29 周年記念メニュー概要

提供期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

●2 階 カフェレストラン「ル・タン」

祇園原了郭山椒香る松茸と国産牛テールのポトフ オモニエール風



長時間煮込んで柔らかく仕上げた牛テールを、羅臼昆布と鶏だしで旨み豊かに煮込み、松茸の香りを閉じ込めたオモニエール。包みを開けた瞬間に広がる芳醇な香りと、祇園原了郭の山椒が後味をすっきりと引き締める、ビュッフェならではの一品です。

提供：ディナービュッフェ ディナー限定メニュー

時間：17:30～21:30（最終入店 19:30）

料金：大人 平日 7,900 円／土日祝 9,000 円、小学生 3,900 円、3 歳以上 1,900 円

ご予約：075-342-5525（「ル・タン」直通）

<https://jrwest-hotels.jp/granvia-kyoto/restaurant/menu/242/>

●M3 階 和食「浮橋」 松茸の土瓶蒸し



蓋を開けた瞬間に広がる芳醇な香りと、上品な出汁の旨味を存分にお楽しみいただける、夕食の特別会席の一品です。松茸の豊かな風味を存分に感じながら、鰻や銀杏など秋の味覚とともに、五感で秋の訪れを思わせる特別な一皿を心ゆくまでお楽しみください。

提供：ご夕食「開業記念特別会席」

時間：17:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

料金：12,500 円

ご予約：075-342-5527（「浮橋」直通）

<https://jrwest-hotels.jp/granvia-kyoto/restaurant/menu/250/>

●15 階 鉄板焼「五山望」 松茸と地鶏の釜飯



松茸の芳醇な香りと柔らかい地鶏の濃厚な旨味を凝縮した、開業記念コースの最後を締めくくる釜飯です。絶妙な火入れで炊き上げる極上の一杯は、おこげまで香ばしい至高の逸品。この季節ならではの味わいを心ゆくまで堪能ください。

提供：ランチ「開業記念 北山」

ディナー「開業記念 近江牛食べ比べステーキコース」

時間：11:30～15:30（ラストオーダー 14:30）

17:30～22:00（ラストオーダー 21:00）

料金：ランチ 12,000 円、ディナー 24,000 円

ご予約：075-342-5521（「五山望」直通）

<https://jrwest-hotels.jp/granvia-kyoto/restaurant/gozan/>

●15 階 ビュー＆ダイニング「コトシエール」

オマールブルーと松茸 軽やかなクレームドオマールで



甘みと旨味が魅力のオマールブルーを 1/2 尾使用した開業記念コースの一品。香り高い松茸をフレンチの技法で仕立て、殻の旨味を凝縮した濃厚でクリーミーな泡状ソースで仕上げました。百合根をつかったビューレと銀杏がアクセントになっています。

提供：開業記念ランチ、開業記念ディナー

時間：11:30～15:30（ラストオーダー 14:30）

17:30～22:00（ラストオーダー 21:00）

料金：ランチ 13,000 円、ディナー 21,000 円

ご予約：075-342-5522（「コトシエール」直通）

<https://jrwest-hotels.jp/granvia-kyoto/restaurant/cotociel/>

※表示料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

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。

詳しくは右記の URL よりご覧ください。 <https://jrwest-hotels.jp/member/>

**JR HOTEL
MEMBERS**

P 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（4,407 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「梅小路ホテル京都」。

「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。

※JR 西日本ホテルズ公式ウェブサイトの URL が変更となりました。

URL : <https://jrwest-hotels.jp/>

■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

担当：沢井 E-mail : y_sawai@granvia-kyoto.co.jp / 富野 E-mail : y_tomino@granvia-kyoto.co.jp