NEWS RELEASE

JR西日本ホテルズ

2024 年 10 月 1 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

［北陸デスティネーションキャンペーン開催記念］

北陸美食フェア～富山・石川・福井～

抽選でホテルヴィスキオ富山の宿泊券をプレゼント

フェア実施期間：2024年10月～12月

株式会社 JR 西日本ホテル開発(京都府京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文)は、2024 年 10 月から 12 月の北陸デスティネーションキャンペーン(※)を記念し、2024 年 10 月から 12 月の期間、「JR 西日本ホテルズ 北陸美食フェア～富山・石川・福井～」を実施いたします。

海と山に囲まれ、豊かな水や肥沃な大地にも恵まれる北陸は、まさに美食の宝庫。本フェアは、そうした北陸の豊かな食材を使用した、ホテルシェフこだわりの料理を皆さまに味わっていただきたいという思いで企画いたしました。

期間中はグループ 9 ホテルにおいて、北陸 3 県の山海の恵みを味わう料理や地酒をご用意いたします。

ホテルグランヴィア京都、大阪、岡山、広島の 4 ホテルの和食店舗では、各ホテルの料理人がこだわり抜き、鰤やのどぐろ、紅ずわい蟹などの贅沢な素材を存分に活かした、「食のグランヴィア」の名にふさわしい料理をご提供します。秋冬にぴったりな温かいお鍋や鮮魚のお造りなど、北陸の恵みをご堪能ください。また一部店舗では、米どころ・酒どころとしても有名な北陸の日本酒を、料理とあわせてお愉しみいただけます。

和食イメージ

© 2024 JR-West Hotels. All rights reserved.

和食店舗の他にも、能登牛の鉄板焼や石川県の魅力が詰まった中華のフルコース、越前蕎麦や氷見うどんをイタリアン風にアレンジしたランチブッフェ、「銀のトンボ」の米粉を使用したアフタヌーンティーセット、北陸三県をテーマにした月替わりのビアホールなど、各ホテルのシェフが趣向を凝らした料理・スイーツをバラエティ豊かに取り揃えます。

ホテルヴィスキオ富山では、朝から職人が握る富山湾鮨を堪能できる朝食に加え、紅ずわい蟹や白えびなど北陸の海の幸を食べつくす夕食が付いた宿泊プランをご用意します。
また、本フェアの対象商品をお召し上がりいただいた方の中から抽選で 10 組 20 名様に、ホテルヴィスキオ富山の宿泊券をプレゼントいたします。ぜひこの機会にホテルでお食事をお楽しみいただき、実際に北陸を訪れるチャンスへご応募ください。

ホテルヴィスキオ富山　客室・朝食イメージ

JR 西日本ホテルズ　北陸 DC 開催記念 北陸美食フェア～富山・石川・福井～

■期間
2024 年 10 月 1 日(火)～12 月 31 日(火)
※ホテル・対象店舗により提供期間が異なります。

■対象ホテルならびに商品一例　※表示価格は全て消費税等を含みます。

ホテルグランヴィア京都
【店舗】和食「浮橋」
【商品】翠洛(すいらく)～北陸の銘酒と味覚～
福井県産白梅貝や石川県能登牛など、北陸の恵みをアレンジしたメニュー。
料理に合わせてペアリングした日本酒の飲み比べセットもオプションでご用意します。
【価格】16,000 円

翠絡(すいらく)
～北陸の銘酒と味覚～

ホテルグランヴィア大阪
【店舗】フレンチレストラン「フルーヴ」
【商品】ムニュ エトワール～Terroire 北陸　FUKUI～
国際料理コンクール世界 3 位のシェフが創る、
福井県の山海の幸を使用した華麗なフレンチコース。
【価格】18,000 円

ムニュエトワール
～Terroire 北陸　FUKUI～

© 2024 JR-West Hotels. All rights reserved.

【店舗】鉄板焼「季流」
【商品】季～こよみ～
北陸三県のブランド牛を月替わりでご用意。絶妙な焼き加減の”鉄板焼”と
”ローストビーフ”の 2 種類の調理法でご提供します。
”北陸の食べ比べ”をお楽しみください。
【価格】ランチ：14,000 円、ディナー：21,000 円

季～こよみ～

【店舗】日本料理「大阪 浮橋」
【商品】匠会席～北陸の恵み～
粕漬けにし香ばしく焼き上げた「能登牛」や、〆のお料理には里芋と油揚げの
味噌炊き込みご飯に「のどぐろ」を添えてご用意します。
【価格】20,000 円

匠会席～北陸の恵み～

【店舗】なにわ食彩「しずく」
【商品】二段重・野点(のだて)～北陸便り～
北陸三県で水揚げされた寒鰤と、相性抜群の大根を心も体もほっこり温まる
味噌鍋にして仕上げます。和食の基本、五味五法を盛りつけた二段重と、
冬にぴったりなお鍋が味わえる贅沢な内容です。
【価格】5,000 円

二段重・野点(のだて)
～北陸便り～

【店舗】バー「サンドバンク」
【商品】金沢クラフトジン blanc(ブラン)ホワイトジン＆トニック
日本酒造りにおいて、本来削られて使われていない酒米の白糖を蒸留技術により
アップサイクルして誕生した「blanc(ブラン)」を使ったジントニックをご用意します。
【価格】1,850 円

金沢クラフトジン
blanc(ブラン)ホワイト
ジン＆トニック

【店舗】カフェ＆ダイニング「IGNITE」
【商品】①能登牛のビーフカツカレー　②とやまポークのカツカレー
きめ細やかな肉質と上質な脂が特徴の「能登牛」の牛カツと、
ジューシーで風味豊かな「とやまポーク」のとんかつを味わう贅沢カレー。
【価格】①3,800 円　②2,600 円

カツカレー

【店舗】「ティーラウンジ」
【商品】
①アフタヌーンティーセット～旬の味覚～(10～11 月)
②アフタヌーンティーセット～クリスマス～(12 月)
白山からの雪解け水で丁寧に育てられたお米「銀のトンボ」の米粉を使用し、
しっとりとした食感に仕上げたロールケーキや秋にぴったりのスイーツを揃えた
アフタヌーンティーセットです。
【価格】①6,500 円　②6,900 円

アフタヌーンティーセット
～旬の味覚～

ホテルグランヴィア和歌山
【店舗】1F ホテルズカフェ「パスワード」
【商品】満喫コース
メインは石川県産真鱈と能登牛ランプ肉、そしてデザートには福井県産の
とみつ金時芋を使用したコースです。北陸の味をお楽しみください。
【価格】コース：6,500 円　カルト：各 3,500 円

満喫コース

© 2024 JR-West Hotels. All rights reserved.

ホテルグランヴィア岡山

【店舗】2F 日本料理「吉備膳」
【商品】～石川県の冬の味覚～　加能かに・香箱かに会席
石川県産の加能かにと香箱かにの両方が贅沢に堪能できる会席です。
〆はカニ雑炊をお愉しみください。
【価格】25,000 円

～石川県の冬の味覚～
加能かに・香箱かに会席

【店舗】鉄板焼「備彩」
【商品】
①レストランフェア「北陸グルメ」敦賀
　福井サーモンのレアカツ、のどぐろの幽庵焼きとアマダイの松笠焼きなどをご用意。
②レストランフェア「北陸グルメ」輪島
　日本海の寒ブリのしゃぶしゃぶ、香箱カニなどの「輪島」をご用意。
【価格】①24,000 円　②25,000 円

レストランフェア
「北陸グルメ」敦賀

ホテルグランヴィア広島

【店舗】日本料理「瀬戸内」
【商品】北陸応援会席「広島から北陸へエール」
北陸と広島の魅力をかけあわせた会席料理。日本海・瀬戸内海で採れた旨い魚
の盛合せや、甘辛な味付けで柔らかく炊いた能登豚は広島県産野菜とともに。
菊姫や天狗舞など石川県の日本酒のご用意もございます。
【価格】7,400 円

北陸応援会席
「広島から北陸へエール」

【店舗】中華料理「煌蘭苑」
【商品】【北陸 DC】春蘭コース
能登牛、加賀野菜、石川県産の甘海老、ウマズラハギ、丁貝など、
恵み豊かな石川県の食材を料理長山本がアレンジいたしました。
石川県の魅力が詰まった中華のフルコースをご堪能ください
【価格】7,500 円

【北陸 DC】春蘭コース

ホテルヴィスキオ大阪

【店舗】イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
【商品】北陸の味覚ランチブッフェ
北陸をイメージしたイタリアンデリや、パスタ風に仕上げた越前蕎麦や
氷見うどんなど、北陸の冬の味覚を日替わりで味わえるランチブッフェ。
【価格】平日 2,700 円、土日祝 3,000 円
　　※12 月 21 日(土)～31 日(火)は価格が変更となります。

北陸の味覚ランチブッフェ

ホテルヴィスキオ尼崎

【店舗】2F カフェ＆レストラン「ウエストリバー」
【商品】ビアホール
北陸三県をテーマにしたメニューをビアホールにてご用意。
10 月は福井県、11 月は富山県、12 月は石川県をテーマに
月替わりでお楽しみいただけます。
【価格】4,800 円

ビアホール

© 2024 JR-West Hotels. All rights reserved.

ホテルヴィスキオ富山

【店舗】「とやま鮨　海富山」
【商品】北陸の美食 1 泊 2 食付宿泊プラン
紅ずわい蟹、鰤、のどぐろ、白えびなど北陸の海の幸を食べ尽くすコース。
富山の“美食”を心ゆくまでご堪能いただける特別な宿泊プランをご用意します。
【価格】宿泊プラン（1 泊 2 食）大人 2 名 1 室　お一人様 21,200 円～

北陸の美食
1 泊 2 食付宿泊プラン

梅小路ポテル京都

【店舗】「Café」
【商品】五郎島金時タルト
石川県金沢市五郎島地区をはじめ石川県の指定地域で栽培された、
甘味が強いほくほくしたさつまいも＜五郎島金時＞をふんだんに使った
今がまさに旬のパティシエ手作りの贅沢お芋タルトです。
【価格】780 円

五郎島金時タルト

※提供時間ならびにその他詳細については、JR 西日本ホテルズのフェア特設ページをご覧ください。
◇美食フェア特設ページ：https://www.hotels.westjr.co.jp/campaign/hokuriku-dc/

■ホテルヴィスキオ富山　宿泊券プレゼント
対象商品をお召し上がりいただいた方の中から抽選で 10 組 20 名様に、ホテルヴィスキオ富山の宿泊券をプレゼントいたします。
【プレゼント内容】ホテルヴィスキオ富山 ペア宿泊券 10 組 20 名
【応募期間】2024 年 10 月 1 日(火)から 12 月 31 日(火)23：59 まで
【応募方法】
①フェア期間中に、北陸美食フェア対象商品をご利用ください。
②ご利用時にお渡しするカードに記載されている二次元コードからご応募ください。
※当選者には応募期間終了後にご連絡いたします。
【宿泊券利用期間】
2025 年 1 月 14 日(火)から 6 月 30 日(月)まで
※宿泊には事前のご予約が必要です。お電話にてお問い合わせください。
ホテルヴィスキオ富山 TEL：076-464-6639
※予約状況によりご希望のお日にちが対象外となる可能性がございます。予めご了承ください。

※北陸デスティネーションキャンペーンについて

デスティネーションキャンペーン(DC)とは、JR グループ 6 社(北海道、東日本、東海、西 日本、四国、九州)が地元自治体や観光事業者と一体となって地域の魅力を発信し、全国から誘客を図る国内最大級の観光キャンペーンです。3 カ月ごとに対象地域が移り、1 年を通して日本各地で続けられています。2024 年 10 月からの 3 カ月間は北陸三県（富山県、石川県、福井県）が対象となり、期間中は「Japanese Beauty Hokuriku(ジャパニーズ ビューティー ホクリク)」～日本の美は、北陸にあり。～をキャッチフレーズに、「美観」「美食」「美技」「美湯」「美心」 の 5 つの美をテーマとしたさまざまな取組が実施されます。

Japanese Beauty Hokuriku
日本の美は、北陸にあり。

© 2024 JR-West Hotels. All rights reserved.

【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、近畿圏を中心に、現在 5 ブランド、12 ホテル（4,038 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フルサービス型の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、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、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、そして、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ポテルなど、多彩なブランドを展開しています。2024 年 7 月「時空（とき）を超える旅の基点」として新ブランドホテル「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」が加わり、唯一無二の新たな物語を紡ぎます。
「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、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

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、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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
〒600-8216　京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口
TEL: 075-344-8888　FAX: 075-344-4400　https://www.hotels.westjr.co.jp/

© 2024 JR-West Hotels. All rights reserved.