

【報道関係者各位】



IGH-19-09

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

2019年9月11日

価値体験型ホテル【ホテルインターゲート京都 四条新町】

～ ハロウィンのオリジナル装飾を作ろう ～

期間限定ハロウィンスペシャルメニュー、ワークショップが登場

ご提供期間：2019年10月20日(日)～10月31日(木)

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:須田貞則)が運営する、ホテルインターゲート京都 四条新町(京都市中京区、支配人:橋本ゆき子)では、2019年10月20日(日)から10月31日(木)までの期間中、インターゲートラウンジ(1階)にてハロウィンスペシャルメニューが登場します。



ハロウィンスペシャル 朝食メニュー



ハロウィン オリジナルシェードの絵付け体験

ご利用いただく時間帯に応じ、こだわりのコーヒーやご朝食、はちみつバイキング、お夜食など多様なサービスをご提供している「インターゲートラウンジ」では、10月20日(日)から10月31日(木)までの期間限定で、ハロウィンの象徴でもある“かぼちゃ”や秋の味覚“栗”を使用した朝食メニューやはちみつバイキング、また和蠟燭のシェードにオリジナルのハロウィンの模様を描く“和製ジャック・オー・ランタン”のワークショップ(キット体験)をご用意いたしました。

50種類以上のメニューからなる朝食バイキング「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」には、栄養素が豊富なかぼちゃを用いたニョッキや、ラザニア、デザートが特別メニューとして登場。数種類のはちみつを食べ比べすることができる「はちみつバイキング」では、フランスのシャテーヌ(栗)の森で採取されたビターな味が特徴の栗のはちみつが仲間入りし、「ハッピーアワー」の時間帯は、ハロウィンのオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。

また、“和製ジャック・オー・ランタン”のワークショップ(キット体験)では、京都の伝統産業のひとつである和蠟燭のシェードに思い思いのジャックの絵を描き、ハロウィンの装飾として有名なジャック・オー・ランタンを作成いただきます。

ホテルインターゲート京都 四条新町では、京都の魅力を多くのお客様に、より知っていただきたいとの思いから、2018年3月の開業以来、京都市のご協力のもと伝統産業・文化のコト体験をインターゲートラウンジ(1F)にて開催しております。

伝統・文化体験詳細 URL: https://www.intergatehotels.jp/kyoto_shijo/event/

【報道関係者 お問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR： 榮井・林 Tel:03-5209-4149 Fax:03-5209-4145

info@granvista.co.jp

【 インターゲートラウンジ ～ハロウィンスペシャルメニュー～ 概要 】

提 供 期 間 ： 2019 年 10 月 20 日(日)～10 月 31 日(木)

提 供 場 所 ： インターゲートラウンジ (1 階)

お問い合わせ ： 075-255-2221

■ 15:00 ～ 20:00「シェードの絵付け体験」～ ハロウィンのオリジナル装飾を作ろう ～ (有料)



京都の伝統産業である和蝋燭は、植物性の蝋燭で、空気を吸って燃えるため、自然に炎が揺らぐのが特徴です。その炎により、シェードに描かれたジャックの絵が、大きく見えたり小さく見えたりします。伝統と融合した自分だけの装飾をお作りください。

体験価格 ： 2,000 円(税込)

※ご予約不要。体験希望のお客様は、スタッフまでお申しつけください。

■ 7:00 ～ 10:30 (L.O.10:00) ご朝食「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」(有料)

野菜が持っている本来のおいしさを最大限に引き出すとともに、めざめの力を与えてくれる 50 種類以上の多彩なお料理をご用意しております。彩り豊かな野菜にひと手間加えたごちそうメニューをご賞味ください。

※ 大人:2,000 円 小学生:1,000 円 幼児:500 円(税別) 3 歳以下は無料

※ メニューは連泊のお客様もお楽しみいただけるよう、日替わりでのご用意となります。



『ハロウィンスペシャル 朝食メニュー』

- ・かぼちゃのニョッキクリーム
- ・かぼちゃのラザニア
- ・栗ごはん
- ・豚肉のキノコデューセルかぼちゃサラダ添え
- ・紫芋のスイートポテト
- ・パンプキンチーズケーキ

■ 15:00 ～ 21:00 はちみつバイキング (無料)

産地の異なる数種類のはちみつを食べ比べ。パンやおすすめのクッキー、ケーキと共に召し上がってください。

・栗のはちみつ…フランスのシャテーヌ(栗)の森で採取された滑らかでビターなはちみつ

■ 17:00 ～ 19:00 ハッピーアワー (※ビールや期間限定カクテルなど、一部のアルコール飲料は有料です。)

赤ワイン・白ワイン・インターゲートホテルズオリジナルカクテルなど無料でお楽しみいただけます。



・「ティフィン・フリーズ(コンフィチュール)」(写真左)

紅茶のリキュールでダーズリンを浸漬し、苺のコンフィチュールを沈めたすっきりとした味わいのカクテル。

・「カルーアパンプキン」(写真右)

カルーアミルクに、ハロウィンにぴったりなパンプキンの風味をプラス。ほのかなスパイスをきかせたカクテル。

各 500 円(税別)

【報道関係者 お問い合わせ先】

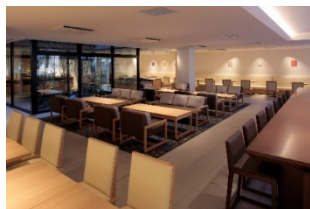
株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR： 榮井、林 Tel:03-5209-4149 Fax:03-5209-4145

info@granvista.co.jp

インターゲートラウンジ (1 階)

ご宿泊中、何度でもご利用いただけるカフェスタイルのラウンジです。時間帯に応じてコーヒーなどのソフトドリンクやお酒、夜食や朝食などをご用意しております。

※ご宿泊のお客様は無料でご利用いただけます。(朝食・一部アルコールは有料です。)



6:00～ 7:00	こだわりのコーヒー・スムージー
7:00～10:30	焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん
10:30～21:00	こだわりのコーヒー・ソフトドリンク
15:00～21:00	はちみつバイキング・お茶菓子など
17:00～19:00	ハッピーアワー (ワイン・オリジナルカクテル等)
21:00～23:00	お夜食 (ぶぶ漬けバイキング)

INTERGATE HOTELS では、グランビスタ ホテル&リゾートのブランドステートメントである「地域の価値で、未来を変えていく。」のもと、伝統産業や文化を体験できるワークショップやイベントを開催しております。
グランビスタ ホテル&リゾートは 2018 年 10 月 15 日(月)、「平成 30 年度京都市自治記念式典」において、京都市政の推進に尽力した企業や個人に贈られる「未来の京都まちづくり推進」部門で、表彰されました。

※写真は全てイメージです。

ホテルインターゲート京都 四条新町 概要

所在地: 京都市中京区新町通錦小路上る百足屋町 387

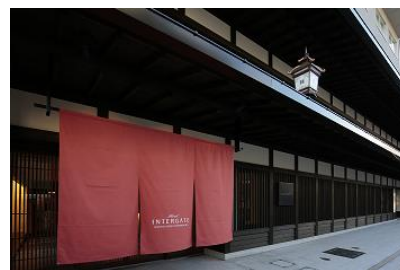
お問合せ: TEL:075-255-2221

開業: 2018 年 3 月 1 日

階数: 地上 5 階

客室数: 153 室

URL: www.intergatehotels.jp/kyoto_shijo



閑静な立地に2018年3月にグランドオープン。ホテルインターゲート京都 四条新町は、京都での旅を最高の体験や記憶にしたいためのホテルです。京都を訪れる、おひとりおひとりにとって旅の大切なスタートの時となる朝に、さまざまな最高の朝のサービスをお届けいたします。ぜひ彩りあふれる京都の朝をお楽しみください。

■ グランビスタ ホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5 階

創立: 1958 年 8 月 27 日 資本金: 1 億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-5209-4121 URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル(提携施設) ホテルインターゲート京都 四条新町
 ホテルインターゲート東京 京橋 ホテルインターゲート広島、ホテルインターゲート金沢 銀座グランドホテル ホテル・ザ・ルーテル
 白良荘グランドホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72 佐野ハイウェイレストラン
 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【報道関係者 お問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR: 榮井、林 Tel:03-5209-4149 Fax:03-5209-4145

info@granvista.co.jp