NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア和歌山

2025 年 11 月 18 日

報道関係各位

和歌山ターミナルビル株式会社

― 年末のご家族・ご友人とのひとときを彩る ―
クリスマスの足音が響きはじめる 12 月
クリスマスランチバイキング開催のお知らせ

ホテルグランヴィア和歌山(和歌山県和歌山市、代表取締役社長 武田雅夫)は、イルミネーションが街を彩る冬本番の 12 月 20 日(土)21 日(日)の 2 日間、宴会場にてクリスマスランチバイキングを開催いたします。お子さまから大人まで楽しめる「ローストチキン」や「国産牛のブルゴーニュ風煮込みパイ包み焼き」などの食べ放題メニューに加え、「牛フィレ肉の鉄板焼き」をお一人につき一皿でご用意いたします。家族や仲間との忘れられないひとときを演出します。

概要は以下の通りです。

【日　　時】　2025 年 12 月 20 日(土)・21 日(日)　11：00～14：30(90 分制)

【料　　金】　通常価格　大人：5,000 円　お子さま：1,800 円
会員価格　大人：4,500 円　お子さま：1,500 円(JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員様)
※お子さま(4 歳～12 歳)　3 歳以下は無料

入会はこちらから　JR HOTEL MEMBERS　WESTER ポイント

【場　　所】ホテルグランヴィア和歌山　6 階宴会場

【お問い合わせ】
お電話　073-425-2156(10:00～17:00)
WEB：https://inquiry.talkappi.com/?f=westjr-granvia-wakayama-hp&id=d1b299cf98f1165c
※ご予約受付は 11 月 20 日(木)から開始(予定)

© 2025HOTEL GRANVIA WAKAYAMA All rights reserved.

■シェフおすすめメニュー

牛フィレ肉の鉄板焼き（お一人様一皿）
シェフが目の前で焼き上げる牛フィレ肉はお子様から大人の方までお楽しみいただけます。

ローストチキン　エピス風味
クリスマス定番のローストチキン。香り豊かな仕上がりがクリスマスにぴったりです。

国産牛のブルゴーニュ風煮込みパイ包み焼き
じっくり煮込んだ国産牛を、サクサクのパイ生地で包み込んで焼き上げました。ソースとパイの香ばしさが絶妙にマッチします。

その他(メニュー例)
- 魚介類のブイヤベース　ルイユ添え
- アソーテッドチーズ　バゲット添え
- サンドウィッチ
- ブッシュ・ド・ノエル など

※すべて消費税・サービス料込です　※写真はすべてイメージです
※メニューについては食材の仕入れの状況により一部変更の場合がございます。
※会員(JR ホテルメンバーズ・WESTER)ポイントの利用及び加算は致しかねますのでご了承ください。

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

■このリリースに関するお問い合わせ先
和歌山ターミナルビル株式会社／ホテルグランヴィア和歌山
TEL：073-425-7712　FAX：073-428-2428
担当者名：営業部　中山美佳　E-mail: m-nakayama@granvia-wakayama.co.jp

© 2025HOTEL GRANVIA WAKAYAMA All rights reserved.