

News Release

報道関係各位

2021年9月30日
ホテルグランヴィア岡山

『和食改革』

～「和」と「洋」を融合した新しい日本料理～

ホテルグランヴィア岡山 吉備膳
新メニューのご案内

株式会社ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町1-5、代表取締役社長：奈倉宏治）は、2階日本料理「吉備膳」にて2021年10月1日（金）より、「和」と「洋」との融合、昇華させた新たなメニューを販売いたします。



“古き良き伝統が、新しいものに出会う”

丁寧に心を込めて取った鰹出汁からコースが始まります。風味豊かなお出汁で五感を刺激し、これから繰り広げられる「和」と「洋」が調和した現代日本料理をじっくりとご堪能いただけます。バターやトリュフなど随所に洋食材を取り入れ、有田焼の存在感のある洋食器や演出にもこだわり、目でもお楽しみいただける内容となっております。

さらにお料理が美味しくなる日本酒やワインなどペアリングのドリンクも取り揃え、お料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

長谷川料理長が選び抜いた食材を、おもてなしの心と技で、「繊細な和」と「華やかな洋」を織り交ぜ、至福のひと時をお過ごしください。記念日や接待等にご利用ください。

詳細は下記の通りです。

■ディナー「花ほまれ～HANAHOMARE～」(10月メニュー)

12,800円

メニュー内容

- 【御箸付】 本日の鰹出汁と御野菜出汁 焼塩添え
- 【先付】 県産もみじ玉子と生雲丹 焼玉蜀黍仕立て
- 【吸物】 土瓶蒸し
- 【御造り】 本日の割鮮三種
- 【焼肴】 鱈塩焼炭火仕立て
- 【留肴】 彩り野菜と魚介類のカッペリーニ
- 【進肴】 黒毛和牛 トリュフ添え
- 【御食事】 きのこと御飯 焼松茸添え
- 【デザート】 モンブラン



店舗詳細

店舗名 日本料理 吉備膳 (2階)

営業時間 ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)、ディナー17:30～22:00 (L.O. 21:00)

※定休日：月曜日

料理長紹介

長谷川 努 (はせがわ つとむ)

大阪府出身

岡山、関西の様々な料理店にて経験を積む

2001年 ホテルグランヴィア岡山入社

2014年 日本料理 吉備膳 料理長就任



【レストランお問い合わせ】 086-233-3138 (レストラン予約専用ダイヤル) 10:00～18:00

【ホテルHPレストランページ】 <https://granvia-oka.co.jp/restaurant/>

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean&Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、
新たな衛生基準「Clean&Safety」を策定し、
妥協のない清潔さと衛生的環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR 西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム
「Trust You (トラスト・ユー)」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設で
あることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。
詳しくは、こちらをご覧ください。



【本件に関する報道関係の皆様方の問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町 1-5

<https://granvia-oka.co.jp>

TEL (086)233-3498 FAX (086)234-7098

営業企画部 営業企画課 片井 a-katai@granvia-oka.co.jp