

2022年8月16日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア岡山

～第13弾 岡山・倉敷4ホテル共同企画～
今年のテーマは「美食」
『おかやまホテル美食ランチ』開催
＜開催期間：2022年9月1日(木)～10月31日(月)>

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：本井 誠）は、2022年9月1日(木)から10月31日(月)までの2か月間、ANAクラウンプラザホテル岡山、岡山プラザホテル、倉敷国際ホテルとの共同企画「おかやまホテル美食ランチ」を開催いたします。

この企画は、岡山・倉敷を代表する4つのホテルのシェフが、毎年掲げるテーマに沿ってランチメニューを提供するもので、今回で13回目となります。今年のテーマは「美食」。美味しさは勿論のこと、見た目もアートのように美しい料理を多くのお客様に召し上がっていただきたいと、各ホテルのシェフ達が腕を振るいメニューを考案いたしました。

概要は以下の通りです。

■ 『おかやまホテル美食ランチ』

期 間：2022年9月1日(木)～10月31日(月)

参画ホテル：ホテルグランヴィア岡山、ANAクラウンプラザホテル岡山、岡山プラザホテル、倉敷国際ホテル

企画特典：期間中は、スタンプラリーを開催。2ホテル以上のスタンプ4つで「ランチ券」、4ホテル全てのスタンプで「ディナー券」を抽選で計60名様にプレゼント。2ホテルのスタンプを集めると、3ホテル目または4ホテル目のランチおよび飲み物が10%割引。

□ ホテルグランヴィア岡山

提供店舗：日本料理 吉備膳

提供時間：11：30～14：30（L.O.14：00）

販売価格：3,900円

商品紹介：美味しいものを少しずつ、岡山や瀬戸内の食材を中心に色とりどりの小鉢に料理をあしらえ、格子の木箱に目にも華やかに仕立てた日本料理 吉備膳の新メニュー。



□ANA クラウンプラザホテル岡山

提供店舗：カジュアルダイニング ウルバーノ

提供時間：2 部制

①11：15～12：30(L.O. 11：45)

②13：00～14：15(L.O. 13：30)

販売価格：4,200 円

商品紹介：「紅」をテーマに、華やかな前菜、オマール海老、牛ロースステーキ、スクウェアをイメージしたデザートなど、繊細な仕上げによるコースメニュー。



□岡山プラザホテル

提供店舗：レストラン BellaVista (ベラビスタ)

提供時間：11：00～15：00(L.O. 14：00)

販売価格：3,500 円

商品紹介：彩り鮮やかなオードヴルにパスタなど、岡山県産の食材を中心に仕上げたイタリアンコース。



□倉敷国際ホテル

提供店舗：レストラン ウイステリア

提供時間：11：00～14：00

販売価格：2,900 円

商品紹介：フレンチの古典を見直し、その要素を一皿一皿に取り入れ、地元食材の魅力を存分に引き出したコースメニュー。



※写真はすべてイメージです。 ※料金は、サービス料・税金が含まれています。

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について



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



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア岡山

営業企画課 片井 敦子 TEL：086-233-3498 FAX：086-234-7098 E-mail: a-katai@granvia-oka.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町 1 番 5

TEL: 086-234-7000(代表) FAX: 086-234-7099

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