

報道関係各位

2024年8月29日
株式会社ホテルグランヴィア岡山

【ホテルグランヴィア岡山】

ヌン活第2弾 奥深い抹茶の世界へ誘う旅

『抹茶』をテーマにしたアフタヌーンティーを販売

ダイニング&バー「アプローズ」

2024年9月1日（日）～10月31日（木）

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、ホテル最上階からの美しい眺望を誇るダイニング&バー「アプローズ」にて、「アフタヌーンティーセット～抹茶の世界への旅～」を開催します。

<https://www.granvia-okaya.co.jp/restaurant/restaurant-event/29060/>

アレンジドリンクと共に、高層階からの眺めも楽しむことができます。



アフタヌーンティー～抹茶の世界への旅～

ヌン活第2弾は、「抹茶」をテーマにしたアフタヌーンティー。スポンジ生地とクリームに抹茶をたっぷり使ったロールケーキをはじめ、口溶け滑らかなホワイトチョコレートと抹茶のテリーヌショコラ、抹茶の苦みをアクセントにした小松菜と林檎のグリーンスープのセイボリーなど、ここでしか味わえない数々をご用意しました。

概要は以下のとおりです。

■アフタヌーンティー ～抹茶の世界への旅～ 概要

- 【期 間】2024年9月1日（日）～10月31日（木）
【時 間】14:00～16:00 1日30名限定
【場 所】ホテルグランヴィア岡山 19階ダイニング&バー アプローチ
【料 金】5,000円（サービス料、税金込）
【詳細情報】<https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/restaurant-event/30085/>
【予 約】WEB予約は[こちら](#)。
電話予約は TEL 086-233-3138 （レストラン予約 10:00～21:00）

まずは、アペリティフ「抹茶アレキサンダー」からスタート。

上品で味わい深い抹茶を使ったスイーツ8種と、5種のセイボリーをご用意。18種類からお選びいただけるドリンクメニューには、抹茶アフタヌーンティーに合わせて、華やかでまろやかな口当たりのカモミールシトラスやカフェインを取り除いたデカフェ（カフェインレス）のアルグレイデカフェ、優しいバニラの香りが余韻となって残るバニラビーン、抹茶ラテ、下山さんちのほうじ茶などが登場します。風味豊かな抹茶の香りに包まれながら、至福のひとつときをお楽しみください。

■内 容：

◆アペリティフ「抹茶アレキサンダー」で乾杯

香り豊かな抹茶パウダーと、生クリーム、ミルクを合わせて軽くシェイク。

クリーミーで滑らかな口当たりと、抹茶特有の苦みが絶妙に絡み合ったノンアルコールカクテル。



◆コース仕立ての3皿で構成

贅沢なひとときをさらに特別なものにするため、コース仕立てで一皿一皿出来立てをお持ちします。各コースの詳細です。

○始まりの一皿 ～Première Assiette

- ・グリーンピースとマスカット、生ハムのタルト
サクサクのタルトに、緑の野菜 グリーンピースとマスカットをトッピング。生ハムの塩味をプラスして。
- ・ズッキーニとホタテ貝のミルフィーユ
緑の野菜 ズッキーニとホタテを重ね合わせ、香り付けでオリーブオイルマリネを。
- ・マッシュルームのソテー ハーブと抹茶風味のヴィエノワーズ
ソテーしたマッシュルームに抹茶を香らせたパン粉焼きをトッピング。
- ・アボカドとスモークサーモンのプティバーガー
カリッと焼き上げたバンズに、スモークサーモンの香り高い味わいと緑のアボカドクリームが絶妙に調和し、さわやかで豊かな味わいをお楽しみいただけます。
- ・小松菜と林檎のグリーンスープ 抹茶の苦みをアクセントに
小松菜と林檎の冷たいスープ仕立て。抹茶の苦みをご一緒に。



○2つ目の一皿 ～Deuxième Assiette

- ・テリーヌショコラ

上質なホワイトチョコレートと抹茶を使って作るテリーヌショコラ。口溶けなめらかに仕上がりました。

- ・モンブラン

ほろ苦い抹茶に栗をトッピングした和風に仕上げたコラボレーション。

- ・ロールケーキ

濃厚な抹茶のクリームと香り豊かな抹茶の生地でまいた和風ロールケーキ。

- ・ティラミス

香り高い抹茶を贅沢に振りかけた和ティラミス。抹茶のほろ苦さと濃厚なクリームチーズの相性は抜群。升に入れて可愛らしく。

- ・ガトーオペラ

フランス伝統菓子のオペラに抹茶のエッセンスを。抹茶ガナッシュやジェノワーズ抹茶をサンドしました。

- ・ムースケーキ

抹茶のムースとスポンジを合わせたムースケーキ。



○3つ目の一皿 ～Troisième Assiette

- ・抹茶のスコーン

宇治抹茶を使用したほろ苦さが程よい大人のスコーン。甘さ控えめのサクふわで、クロテッドクリームと好相性のスコーンです。

- ・温かいガトーショコラ 抹茶と柑橘の香りを添えて

チョコレート、抹茶、柑橘のマリアージュをお楽しみください。

◆ドリンク



オーガニックティーやフレーバーティー、コーヒーや抹茶ラテ、ほうじ茶など18種類のドリンクからお選びいただけます。スイーツやセイボリーとの相性も抜群です。

- ・オーガニック ミントメレンゲ
- ・オーガニック ダージリンエステート
- ・オーガニック ほうじ茶
- ・カモミールシトラス
- ・バニラビーン

等の9種類の紅茶に加え、

コーヒーや抹茶ラテ、抹茶カフェオレ、下山さんちの煎茶・ほうじ茶、ソフトドリンクも豊富に。

※コーヒー、下山さんちの煎茶・ほうじ茶はフリーフローです。

■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 TEL : 086-233-3498 FAX:086-234-7098

担当者名 片井 敦子 E-mail : a-katai@granvia-oka.co.jp