

2024年11月12日

報道関係各位

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】
ロビーがクリスマスムード一色に！
特別なクリスマスディナーも予約受付中
「ホテルで感じる特別なクリスマス」

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1階ロビー中央に高さ4mのクリスマスツリーとサンタクロースの家を設置し、訪れるすべてのお客様に季節の華やぎをお届けいたします。

きらめくツリーやリース、上品なライトアップでロビーを彩り、写真スポットとしてもお楽しみいただけます。

さらに、ホテル内レストランにてクリスマスディナーのご予約も開始いたしました。シェフが厳選した季節の食材を使用し、特別な夜を彩る贅沢なディナーコースをご用意しております。恋人やご家族、大切な方々と一緒に、心に残るひとときをお過ごしください。



今年のクリスマス装飾では、赤とゴールドを基調とした高さ4mのクリスマスツリーと、サンタクロースの家をイメージしたフォトスポットがロビーに登場しました。

クリスマスツリーには、100個以上のオーナメントが丁寧に飾られ、赤いベルベット生地の大きなリボンが高級感を添えています。華やかさの中にも落ち着いた上品さが感じられる仕上がりです。サンタクロースの家では、たくさんのプレゼントボックスに囲まれ、クリスマスツリーやスノーマンを設置し温かなサンタクロースの家を再現しています。また、フロントカウンターの上には、クリスマスツリーと同じ基調の輪の形をしたリースを飾っています。リースには永遠の象徴を意味し、平和を願い、皆様に永遠に愛されるホテルを目指して、設置しています。

〔設置期間：2024年12月25日（水）まで〕

■PRECIOUS CHRISTMAS 2024 ～クリスマスディナー

クリスマス期間中のレストランでは、ホテル最上階フロアからの夜景とともに聖夜にぴったりのフレンチフルコースや、焼き手のパフォーマンスも魅力的な鉄板焼コース、生演奏を聴きながら優雅なひとときをお過ごしいただけるダイニングレストランのコース料理、日本料理ならで和のメニューが楽しめるディナーコースなど、豊富なメニューからお好みのスタイルでお選びいただけます。

●19階 フランス料理「プリドール」

大きな窓からの夜景が美しい、ホテル最上階のメインダイニング。シェフの洗練された本格フレンチコースで、クリスマスの素敵なひとときをお過ごしください。

『Noël ～ノエル』 お一人様 25,000円

期間 12月20日（金）～12月25日（水）

時間 17:30～22:00（L.O. 20:00）

【窓席5テーブルは2部制】

1部／17:30～19:30、2部／20:00～22:00

メニュー

- 本日のお楽しみ
- 鮑と帆立貝柱のタルタル キャビアとライム 穂紫蘇のジュレ
- タラバ蟹とリ・ド・ヴォー 玉葱のコンソメを注いで
- オマール海老と舌平目 ブール・ノワゼットのクルート
- 黒毛和牛フィレ肉の網焼きとフォワグラ 茄子のティアン トリュフのソース
- 栗のクリームとプリン カシスのムース 塩ミルクのグラス など全9品



●19階 鉄板焼「備彩」

目の前で楽しめる焼き手のダイナミックなパフォーマンスと、厳選された食材の数々をご用意いたします。銘柄牛はもちろん、海の幸もお楽しみいただけるコースです。

『讚美歌 ～さんびか～』 お一人様 28,000円

期間 12月20日（金）～12月25日（水）

時間 2部／19:30～21:30

1部は『夕星～ゆうづつ～』（25,000円）をご用意

メニュー

- 最初の一皿



- フォワグラとリンゴのキャラメリゼをトリュフ風味のソースで
- 伊勢海老の鉄板焼 ポルチーニ茸とマッシュルームのクリームソース
- 滋賀県銘柄「近江牛」フィレとロース食べ比べ
- ピスタチオのティラミスとチョコレートのアイスクリーム など全8品

●19階 ダイニング&バー「アプローズ」

最上階からの夜景とともに、JAZZの生演奏を聞きながらバーテンダーがおすすめるカクテルと共にディナーをお楽しみください。

『クリスマスディナー』 お一人様 16,000円

期間 12月20日(金)～12月25日(水)

時間 17:30～22:00 (L.O. 20:00)

【21日・22日・24日は2部制】

1部/17:00～ 2部/19:30～

メニュー

- アプローズからのクリスマスプレゼント
- マッシュルームと根菜のスープ パイ包み焼き
- オマール海老のスチームロースト シトラスのエッセンス
- 国産牛フィレ肉のグリル ハーブ香るベアルネーズソース
- 温かいガトーショコラ クリーミーな抹茶を添えて など全8品



●2階 日本料理「吉備膳」

旬の食材を使用し、味わい深く仕上げた和食料理は、クリスマスディナーとしても優雅にお過ごしいただけます。

『クリスマス会席』 お一人様 20,000円

期間 12月20日(金)～12月25日(水)

時間 17:30～22:00 (L.O. 20:00)

メニュー

- 先付 紫カリフラワー豆乳寄せ 生雲丹を添えて
- 御椀 とら河豚土瓶蒸し
- 御凌ぎ 県産豚珍甘ベーコンのパスタ トリュフと共に
- 焼肴 たらば蟹炭火焼
- 進肴 黒毛和牛瞬間燻製仕立て など全9品



■ご予約・お問い合わせ

クリスマスディナーのご予約はお早めをお願いいたします。

詳細は当ホテルのウェブサイト <https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/christmas-dinner/>

またはお電話 (TEL086-233-3138 レストラン予約専用ダイヤル 10:00～21:00) にてご確認ください。

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



宴会場とレストランの空き状況がWEBでご確認いただけるようになりました

■レストラン：空席状況のご確認、当日のWEB予約が可能です。

■宴会場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力で3カ月先までご確認いただけます。

(ホテルグランヴィア京都・大阪・岡山・広島 先行公開中)

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【レストラン空席状況】



【宴会場空き状況】



■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 企画部営業企画課 TEL：086-233-3498 FAX：086-234-7098

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

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: 0570-04-8080(ナビダイヤル) FAX: 086-234-7099 <https://www.granvia-oka.co.jp/>