

報道関係各位

2025年1月17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】
開業 30 周年記念 『赤』 をテーマにした特別なひとときを
ストロベリーアフタヌーンティー
“Rouge” et “Rouge” 開催
ダイニング&バー「アプローズ」
2025年1月10日（金）～2月28日（金）

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、開業30周年を記念し、「ストロベリーアフタヌーンティー“Rouge” et “Rouge” ～赤が奏でる、特別なひととき～」を開催中です。会場はホテル最上階のダイニング&バー「アプローズ」。美しい眺望とともに、赤をテーマにした華やかなメニューをご堪能いただけます。

◆「ストロベリーアフタヌーンティー“Rouge” et “Rouge” ～赤が奏でる、特別なひととき～」公式ホームページ
<https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/restaurant-event/31015/>



ストロベリー アフタヌーンティー “Rouge” et “Rouge”

特別なスイーツの数々

苺を中心とした15種類のスイーツが勢ぞろい。サクサクのタルトにジューシーな苺をのせた「苺のタルト」、しっとりとしたスポンジ生地に可愛らしいお花をトッピングした「苺のショートケーキ」、ふんわりとした「苺のバウムクーヘン」、フランス産発酵バターを使用した「苺のカヌレ」、ハート型の器に入った可愛らしい「苺のソースとココナッツのブランマンジェ」など、多彩な味わいをお楽しみいただけます。また、フレーバーブラスターで香り豊かなバブルを添えた「苺と薔薇香るパフェ」は、見た目にも味わいにも特別感を演出します。

魅力的なセイボリー

「苺3種の食べ比べ」や「スモークトラウトサーモンのストロベリードレッシング」など、創意工夫あふれるセイボリーを取り揃えています。真っ赤なプレートには、オーブンで焼き上げたサクサク生地に生花を添えた「キノコとベーコンのキッシュ」や「海老とパプリカのセビーチェ」、野菜とハモンセラーノをもちもち食感のポンデケーキでサンドした食べ応えのある「ポンデケーキとハモンセラーノのサンド」など、目にも楽しい一品が並びます。

豊富なドリンクメニュー

ドリンクは18種類のフリーフローをご用意。ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」の「テ・オ・フレーズ」や、紅茶、コーヒーをお好きなだけお楽しみいただけます。さらに、シャンパンや特製ストロベリードリンクなど、有料オプションもございます。

■ストロベリーアフタヌーンティー “Rouge” et” Rouge” ～赤が奏でる、特別なひととき～ 概要

期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

時間：12:00～14:30、15:00～17:30、17:30～23:00（最終入店 20:00）

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：7,000円（サービス料、税金込）

予約：公式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）

内容：

○スイーツ

- ・苺のタルト
- ・苺の生チョコレート
- ・ラズベリーのシュークリーム
- ・苺とチョコレートのミニコーン
- ・苺のバウムクーヘン
- ・ラズベリーのマカロン
- ・苺のムースケーキ
- ・苺のカヌレ
- ・ラズベリーのレアチーズケーキ
- ・苺のショートケーキ
- ・ラズベリーのパートドフリュイ
- ・苺のソースとココナッツのブランマンジェ
- ・苺のスコーン
- ・苺ジャムとホイップクリーム
- ・苺と薔薇香るパフェ



○セイボリー

- ・本日の苺3種食べ比べ
- ・プチトマトのハーブマリネ
- ・キャロットムース クミン風味
- ・白身魚のブランダード トースト添え
- ・海老とパプリカのセビーチェ
- ・スモークトラウトサーモン ストロベリードレッシング
- ・黒胡椒香る合鴨肉 ラズベリーのコンフィチュール
- ・パテドカンパーニュ マスタードのコンディマン
- ・キノコとベーコンのキッシュ
- ・ボンデケージョとハモンセラーノのサンド
- ・スパイシーオレンジスイートポテト
- ・チーズクロケット トマトソース
- ・ビーフの煮込み マッシュポテト添え
- ・苺のスムージー



○ドリンク

<Tea>

- ・ロンネフェルト 「テ・オ・フリーズ」
- ・カモミールシトラス
- ・ワイルドベリーハイビスカス
- ・バニラビーン
- ・ジンジャーツイスト
- ・オレンジブロッサム
- ・アールグレイデカフェ
- ・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

<Coffee&Juice>

- ・コーヒー
- ・カプチーノ
- ・ココア
- ・カフェラテ
- ・抹茶ラテ
- ・白桃ジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

[アルコールドリンク] (有料)

- ・シャンパン エ フレーズ (Champagne et fraise)
- ・フレーズ エ レザン ブラン (Fraises et raisins blancs)
- ・濃厚イチゴミルク (Rich strawberry milk)
- ・ストロベリートーチ (Strawberry torch)

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QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



P WESTER ポイント



宴会場とレストランの空席状況が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。

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】



【宴会場空席状況】



■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 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