

報道関係各位

2025年2月25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周年記念第2弾 『赤×緑』をテーマにした
ストロベリーアフタヌーンティー
“Rouge” et “Vert”～赤と緑の美しき調べ～開催
ダイニング&バー「アプローズ」2025年3月1日（土）～4月30日（水）

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、ホテル最上階のダイニング&バー「アプローズ」にて、苺と抹茶が織りなす『ストロベリーアフタヌーンティー“Rouge” et “Vert”～赤と緑の美しき調べ～』を開催いたします。

◆「ストロベリーアフタヌーンティー “Rouge” et “Vert”～赤と緑の美しき調べ～」公式ホームページ

<https://www.granvia-okayama.co.jp/restaurant/restaurant-event/31396/>



ストロベリー アフタヌーンティー “Rouge” et “Vert”

魅力的なセイボリー

まずは、赤か緑のアペリティフで乾杯。続いて、まるごとマッシュルームに抹茶のヴィエノワーズをのせた「マッシュルームのソテー ハーブと抹茶のヴィエノワーズ」、カニの身と苺、グレープフルーツをクレープで包んだ「カニと苺、グレープフルーツのクレープ」、アボカドとトラウトサーモンをライ麦パンでサンドした「アボカドとトラウトサーモンのライ麦サンド」などこだわりのセイボリーをご用意。さらに、ピスタチオのスコーンや、「揚げたてドーナッツ」もお楽しみいただけます。



赤と緑のスイーツの数々

苺と抹茶をテーマにした数々のスイーツが登場。

サクサクのタルトにピスタチオクリームと苺をのせた「苺とピスタチオのタルト」、宇治抹茶をトッピングした「苺と抹茶の生チョコレート」、フランス産発酵バターを使用した「抹茶のカヌレ」、ハート型の「ラズベリーのティラミス」、幾層にも重ねた「抹茶のガトーオペラ」など、一口サイズのスイーツが並びます。

仕上げには、苺のムースや抹茶クリームを重ねた「抹茶と苺のパフェ」をご用意。



豊富なドリンクメニュー

ドリンクは全てフリーフローで、Mighty Leaf (マイティーリーフ) の「ワイルドベリーハイビスカス」や「オーガニックミントメレンゲ」など9種の紅茶、コーヒー、カフェオレ、ココア、各種ジュースを好きなだけお楽しみいただけます。



■『ストロベリーアフタヌーンティー “Rouge” et “Vert” ～赤と緑の美しき調べ～』概要

期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）

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「アプローズ」

料金：7,000円（税込・サービス料込）

予約：[公式WEB予約](#) または TEL 086-233-3138（レストラン予約 10:00～21:00）

詳細なメニューは[公式サイト](#)をご覧ください。

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 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、ホテルヴィスキオ尼崎、奈良ホテル 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 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