

報道関係各位

ホテルグランヴィア岡山

～岡山 4 ホテル共同企画～

第 5 弾「倉敷・岡山 秋の美食ランチめぐり」を開催

【期 間】9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

【開催ホテル】 倉敷国際ホテル

岡山全日空ホテル

岡山プラザホテル

ホテルグランヴィア岡山

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町、代表取締役社長 渡部 次拓）は、本年 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの 2 か月間にわたり、倉敷国際ホテル、岡山全日空ホテル、岡山プラザホテルと共同で、第 5 弾「倉敷・岡山 美食ランチ巡り」を開催いたします。

この催しは、倉敷・岡山を代表する 4 ホテルが、県産の食材の魅力を広く皆さまに知っていただくことを目的に企画し、一昨年から開催しているものです。今回は、第 1 弾のテーマとしてご好評いただいた岡山県産豚を使ったランチコースを再設定し、各ホテルのシェフ達がさらに趣向を凝らした料理をご提供します。

なお、本企画の期間中、スタンプラリーも開催し、スタンプの数に応じて各ホテルの「ランチ券」が抽選で 60 名様に当たります。

【開催概要】

催事名：第 5 弾 岡山 4 ホテル共同企画 「倉敷・岡山 秋の美食ランチめぐり」

テーマ：岡山県産豚を使ったランチコース

期 間：2014 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

料 金：2,500 円（税金・サービス料含む）※4 社同一料金

各参加ホテルのランチコース：

◆倉敷国際ホテル 1F レストラン ウィステリア



『美星ポークのプレミアムランチ』 シェフ 秋山 崇
<県産豚> 美星ポーク（ビセイポーク）

海の幸のゼリー寄せ サーモンとアボカドのサラダと共に／本日のスープ
／美星産豚ヒレのベーコン巻き 美星産豚のキャベツ包み 赤ワインソース
／リンゴのタタン フレンチトーストと共に／パンまたはライス
／コーヒーまたは紅茶

◆岡山全日空ホテル 20F 和食ダイニング 廚“洺” KURIYA-SEN



『県産豚を使った御膳ランチ』

シェフ 龍川 正彦

<県産豚> 桃太郎ポーク・ピーチポーク・おかやま黒豚
小鉢／桃太郎ポークと秋野菜の温サラダ／ピーチポークの柔らか煮が入った
茶巾饅頭／鉄板で焼く、おかやま黒豚フィレ肉のカツレツ 特製おろしソース
／季節の色御飯 香の物 赤だし
／ジェラートとフルーツの盛り合わせ／コーヒーまたは紅茶

◆岡山プラザホテル 1F レストラン 彩 IRODORI



『秋のいろどりランチ』

シェフ 三宅 良和

<県産豚> 豚珍甘豚（トンチンカンブタ）
本日の前菜盛り合わせ／本日のスープ／豚珍甘豚と連島レンコンのハンバーグ
木ノ子と玉葱のデミグラスソース
／パンまたはライス／本日のデザートとフルーツ／コーヒー

◆ホテルグランヴィア岡山 2F カフェレストラン オリビエ



『おかやま黒豚のスペシャルランチ』 シェフ 以西 敦

<県産豚> おかやま黒豚

スパゲッティ アラビアータ／塩麴でマリネしたおかやま黒豚のグリエ
酸味を効かせたマスタードソース／サラダバー／パンまたはライス
デザート／コーヒーまたは紅茶

【本件に関する報道関係の皆様方のお問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

TEL(086)233-3498 FAX(086)234-7098

HP <http://www.granvia-oka.co.jp>

事務局 販売推進課 西坂 Mail k-nszk@granvia-oka.co.jp

伊藤 Mail y-itoh@granvia-oka.co.jp

倉敷国際ホテル 宗川 y-munekawa@kurashiki-kokusai-hotel.co.jp

岡山全日空ホテル 黒河 itaru.kurokawa@anahotel-okayama.com

岡山プラザホテル 津村 bellavista@oplaza-h.co.jp