

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア岡山

農園直送岡山県産完熟苺を使用した

『2016 ストロベリー・スイーツバイキング』開催のお知らせ

【期間】 2016 年 2 月 1 日(月)～4 月 10 日(日)

【時間】 15:00～16:30 (90 分制)

【会場】 2F カフェレストラン「オリビエ」

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、農園直送の岡山県産完熟苺を使用した『ストロベリー・スイーツバイキング』を 2 月 1 日（月）から 4 月 10 日（日）までの 70 日間、2 階カフェレストラン「オリビエ」で開催いたします。

この企画は昨年好評を博したことから、より苺がおいしい時期にお楽しみいただくために開催を 1 か月早めるとともに、期間も 13 日間延長いたしました。

今年は、農園直送の岡山県産完熟苺をメインに約 20 種類の苺スイーツをはじめ、「マイナス 196℃の世界 ～シェフが目の前で仕上げる液体窒素を使用した完熟苺のアイスクリーム～」や「とろとろスモア ～オリビエスタイル～」などの新作メニューもご用意します。その他、モンブランやティラミスといった定番スイーツや、苺やパイナップルなどのフルーツに加え、パスタやサンドウィッチ、フライドポテト、コーンスープなど様々な軽食もお楽しみいただけます。

詳細は以下の通りです。

■期 間 2016 年 2 月 1 日(月)～4 月 10 日(日)

■時 間 15:00～16:30 ※90 分制

■料 金 大人：¥3,000

小学生：¥1,200

3 歳以上小学生未満：¥500

■場 所 ホテルグランヴィア岡山 2 階 カフェレストラン「オリビエ」

■内 容 【苺スイーツの一例】

県産完熟苺のタルト/県産完熟苺のショート/苺のロールケーキ/県産完熟苺のムース/県産完熟苺のブッセ/苺のブラウニー/フレーズミルクィー/フレーズキャラメル/苺のシフォンケーキ/苺のプチシュー/苺とホワイトチョコのパウンドケーキ/パナコッタと苺のジュレ/苺の和菓子 4 種/苺のヨーグルト/チョコレートファウンテン～岡山県産完熟苺をつけて～等



※写真はイメージです

◇こだわりの完熟苺

完熟苺は糖度が高く、食べた瞬間に苺本来のコクのある甘さと上品な香りが口中に広がります。この完熟苺をより新鮮にお召し上がりいただくために、岡山県内の農園から直送できる苺にこだわりました。

※一部、完熟苺を使用していないスイーツも含まれております。

【定番スイーツの一例】

ティラミス/モンブラン/マンダリン/クレームブリュレ/プリン/ピスタチオ グリオット
/バークドチーズ/フランボワーズ等

【新作メニュー】

『マイナス 196℃の世界』

液体窒素を使用してシェフが目の前で仕上げる完熟苺のアイスクリーム。
アイスの素となる液体とマイナス 196℃の液体を混ぜると瞬時に白い煙が立ち
ち込め、あっという間にアイスクリームができ上がります。
日常慣れ親しんでいるアイスクリームやジェラートなどとは異なり、非常に口
当たりが軽く、なめらかな食感が特長です。

『とろとろスモア ～オリビエスタイル～』

スモア (S'more) の語源は、「some more=もっと食べたい!」。
昨年春、日本に初上陸したスイーツで、外はカリッと中はジュワツとしたこ
れまで味わったことのない独特の食感です。今回はスポンジ生地とチョコレ
ート、その上にマシュマロを乗せてグラタン仕立てでお楽しみいただきます。直
前にバーナーで炙るので、辺りに甘く香ばしい香りが漂います。

【料理一例】

パスタ/サンドウィッチ/フライドポテト/コーンポタージュ/サラダ/フルーツ等

【ドリンク】

ストロベリーカクテル/オレンジジュース/紅茶/ コーヒー等

【本件に関する報道関係の皆様方の問い合わせ先】

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
営業部
西坂 Mail k-nszk@granvia-oka.co.jp
片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp
伊藤 Mail y-itoh@granvia-oka.co.jp