



HOTEL GRANVIA
OKAYAMA

News Release

平成25年4月16日

報道関係各位

ホテルグランヴィア岡山

新商品【フルーツたっぷり】【お酒に合う】2種類の 「ふわふわパンケーキ」を発売

<発売日> 5月10日(金)

<場所> ホテルグランヴィア岡山 2F「オリビエ」・19F「アプローズ」

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、2013年5月10日（金）から、「ふわふわリコッタパンケーキ」（2Fカフェレストラン「オリビエ」）と「オードブル&ふわふわオニオンパンケーキ」（19Fスカイラウンジ「アプローズ」）の2種類のホテルメイドのパンケーキを新発売いたします。



ふわふわリコッタパンケーキ ベリーフルーツ



オードブル&ふわふわオニオンパンケーキ

「ふわふわリコッタパンケーキ」は、リコッタチーズ入りのふわふわ生地のパンケーキにフレッシュベリーをたっぷり乗せた甘酸っぱい「ベリーフルーツ」と、2種類の食感が楽しめるバナナとベルギー産のチョコレートを添えた「ホットチョコレートとバナナ」のいずれかを選んでいただけます。

また、「オードブル&ふわふわオニオンパンケーキ」は、オニオンの風味が薫るパンケーキで、お食事としてもお酒のおつまみとしてもお召し上がりいただけます。

<ふわふわリコッタパンケーキ>

1. 販売期間 2013年5月10日(金)～
2. 販売場所 カフェレストラン「オリビエ」(ホテルグランヴィア岡山 2F)
3. 販売時間 14:30～21:00
4. 料 金 1,300円(サービス料・消費税込)
5. 内 容 A:ベリーフルーツ(ドリンク付)
B:ベルギー産ホットチョコレートとバナナ(ドリンク付)



A:ベリーフルーツ



B:ベルギー産ホットチョコレートとバナナ

<オードブル&ふわふわオニオンパンケーキ>

1. 販売期間 2013年5月10日(金)～
2. 販売場所 スカイラウンジ「アプローズ」(ホテルグランヴィア岡山 19F)
3. 販売時間 14:30～21:00
4. 料 金 1,300円(サービス料・消費税込)
5. 内 容 生地におニオンやチーズを練りこんだふわふわの食感に仕上げた、ホテルメイドのパンケーキです。

オードブル8品、ポークパテ、チーズクロquette、小海老とアボガド、生ハム、スモークサーモン、ツナマヨネーズ、サラミ、トマト・モッツァレラチーズ

※オードブルの内容は、変更になる場合がございます。



オードブル&ふわふわオニオンパンケーキ

【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>

販売推進課 大島 Mail ohshima@granvia-oka.co.jp

西坂 Mail k-nszk@granvia-oka.co.jp

片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp

篠原 Mail r-shinohara@granvia-oka.co.jp