

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア岡山  
晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン推進協議会  
西日本旅客鉄道株式会社岡山支社

## 晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン記念企画

### 岡山県の食素材を使用した期間限定メニュー

## 8つのレストランで『おかやま「食」フェア』を開催

期間：4月1日（金）～6月30日（木）


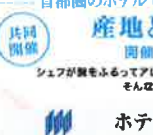


ホテルグランヴィア岡山は、晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン推進協議会、西日本旅客鉄道株式会社と共同で、今春に開催される「晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン」を契機に、全国から来訪されるお客様を心のこもった「おもてなし」でお迎えすることを目的に『おかやま「食」フェア』を4月1日（金）から6月30日（木）まで当ホテル8つのレストランで展開します。

『おかやま「食」フェア』は、晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン推進協議会、西日本旅客鉄道株式会社、株式会社ジェイアール西日本ホテル開発、日本ホテル株式会社が主催し、JR ホテルグループに所属するホテルグランヴィア京都、ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア広島、ホテルグランヴィア岡山、ホテルメトロポリタン エドモント、ホテルメトロポリタン丸の内内の店舗において、岡山県の食素材を使用した期間限定の特別メニュー等を提供する企画です。東西6ホテルが連携して岡山県の魅力を発信することにより、デスティネーションキャンペーンをさらに盛り上げ、岡山県への誘客を図ることを目的としております。

各ホテルの開催期間に関しては下記の通りになります。



岡山県の食材を使用した期間限定の特別メニューなどをご用意。岡山を旅する気分でお楽しみください！

 <p><b>ホテルグランヴィア大阪</b> 4月1日（金）～4月30日（土） お問い合わせ：06-6344-1235（代表） 晴れの国岡山から届いた岡山県産のけりわりお餅や岡山ジャージー牛乳などを使用した料理をご用意しました。 実施店舗：スカイダイニング「アブ」、フレンチレストラン「フルーヴ」</p>	 <p><b>ホテルグランヴィア京都</b> 5月1日（日）～6月30日（木） お問い合わせ：075-344-8888（大代表） 飲食店「五山園」で岡山を代る「千屋牛」を使ったコースなどを是非ご堪能下さい。 実施店舗：飲食店「五山園」他</p>	<p>首都圏のホテルでも「おかやま「食」フェア」を開催いたします</p> <p><b>産地と技の饗宴 岡山フェア</b> 開催期間：4月1日（金）～6月30日（木） シェフが心をこめてアレンジするのは、岡山県の生産者が自産自銷をもちて育ててくれる食材。そんなこだわりの食材を使った料理をお楽しみください。</p> <p> <b>ホテルメトロポリタン エドモント</b> お問い合わせ：03-3237-1111（代表） 実施店舗：ダイニング「カフェバルティナ」、日本料理「甲川」他</p> <p> <b>ホテルメトロポリタン丸の内</b> お問い合わせ：03-3211-2233（代表） 実施店舗：Dining &amp; Bar「TENGOO（テンクウ）」</p>
 <p><b>ホテルグランヴィア岡山</b> 4月1日（金）～6月30日（木） お問い合わせ：086-234-7000（代表） 千屋牛や鶏、其二子やジャンボマッシュルームなど岡山産の海の幸、山の幸をふんだんに使用した料理でおもてなしいたします。 実施店舗：日本料理「吉備園」、鉄板焼「御彩」他</p>	 <p><b>ホテルグランヴィア広島</b> 5月9日（月）～6月30日（木） お問い合わせ：082-262-1111（代表） 原宿焼きや岡山焼きそばをはじめとした、岡山名物グルメをbuffeスタイルなどでお楽しみください。 実施店舗：カフェ&amp;ブッフェ「ディッシュ / バレード」、ステーキハウス「神石」他</p>	

※料理の写真はイメージです（岡山県以外の原材料を使用しているメニューもございます）。※一部実施していない店舗もございます。詳しくは上記各ホテル電話番号へお問い合わせください。

ホテルグランヴィア岡山『おかやま「食」フェア』の詳細は以下の通りです。

## ◇2階 日本料理「吉備膳」

瀬戸内海に面した岡山は美味しい海の幸の宝庫。鱈や地穴子のやわらか煮、南蛮漬けのママカリや天婦羅にした蛸や蛸飯などはまさに旬です。その他、茄子や玉葱、牛蒡など野菜本来の旨みを引き出した料理やふっくら炊き上げた岡山県産のこしひかりなど「岡山」を感じていただける料理をご用意します。

1. 商品名 岡山御膳
2. 価格 4,000円(税込)
3. 提供時間 11:30~14:30  
ラストオーダー 14:00



1. 商品名 おかやま会席
2. 価格 8,000円(税込)
3. 提供時間 17:30~22:00  
ラストオーダー 21:00



1. 商品名 岡山地酒三種呑み比べ
2. 価格 お酒のみ 1,300円(税込)  
おつまみ付き 3,500円(税込)
3. 提供時間 11:30~14:30  
17:30~22:00



## ◇19階 スカイラウンジ「アプローズ」

吉田牧場のカチョカバロのソテーやカマンベールチーズ、岡山県産なぎビーフ、美星三元豚珍甘スペアリブや蒜山産しいたけのアヒージョなど岡山の食材を使用したメニューをバルスタイルでお楽しみいただけます。

1. 商品名 アプローズバル
2. 内容 料理3品+ドリンク2杯
3. 価格 3,500円(税込)
3. 提供時間 17:30~21:00 (ラストオーダー 20:30)



## ◇19階 鉄板焼「備彩」

1. 商品名 食べてみられえ〜岡山ランチ〜
2. 価格 5,000円(税込)
3. 提供時間 11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00)

1. 商品名 食べてみられえ〜岡山ディナー〜
2. 価格 12,000円(税込)
3. 提供時間 17:30~22:00 (ラストオーダー 21:00)



## ◇19階 フランス料理「プリドール」

---

- 1. 商品名 シェフズランチ～岡山便り～
- 2. 価格 4,100円(税込)
- 3. 提供時間 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

- 1. 商品名 ムニエードセゾン
- 2. 価格 10,200円(税込)
- 3. 提供時間 17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)



## ◇19階 「プリドール」「備彩」「アプローズ」「リーダーズ」共通ドリンクフェア

---

- 1. 商品名 おかやまゆかりのワイン達  
哲多ワイン／是里ワイン／  
船穂マスカットオブアレキサンドリア／  
ルーデュモンレアセクション
- 2. 価格 ボトル 7,000円(税込)～



## ◇2階 カフェレストラン「オリビエ」

---

- 1. 商品名 千屋牛100%ハンバーグ
- 2. 価格 ランチ 2,700円(税込)  
ディナー4,300円(税込)
- 3. 提供時間 ランチ 11:00～14:00  
ディナー17:30～21:00



- 1. 商品名 朝食バイキング
- 2. 価格 大人 2,376円(税込)  
小学生 1,188円(税込)
- 3. 提供時間 6:30～10:30 (ラストオーダー10:00)



## ◇2階 中華四川料理「重慶飯店」

---

- 1. 商品名 新見産フレッシュキャビア添え  
フカヒレスープ
- 2. 価格 2,400円(税込)
- 3. 提供時間 11:30～14:30 (ラストオーダー13:30)



## ◇1階 ロビーラウンジ 「ルミエール」

---

1. 商品名 ・高梁紅茶  
・蒜山ジャージー牛乳を使った  
プレミアムカフェオレ
2. 価格 各 870 円 (税込)
3. 提供時間 8 : 30 ~ 20 : 00



【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](mailto:k-nszk@granvia-oka.co.jp)

片井 Mail [a-katai@granvia-oka.co.jp](mailto:a-katai@granvia-oka.co.jp)

伊藤 Mail [y-itoh@granvia-oka.co.jp](mailto:y-itoh@granvia-oka.co.jp)