



HOTEL GRANVIA
OKAVAMA

News Release

平成 28 年 10 月 28 日

報道関係者各位

ホテルグランヴィア岡山

「Happy Happy Christmas ～すべての人に幸せを届けます～」 をテーマに、クリスマスコレクション2016を展開

- | | |
|------------------------|---------------------|
| ①高さ6mのクリスマスツリー | ②宿泊プラン |
| ③クリスマス ロビーコンサート(12/24) | ④クリスマス パーティー(12/22) |
| ⑤クリスマス ディナー&ランチ | ⑥クリスマスケーキ |

株式会社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 森本 昌弘）は、今年のクリスマス企画のテーマを「Happy Happy Christmas ～すべての人に幸せを届けます～」とし、様々な催しを展開いたします。

詳細は以下の通りです。（表示金額には、サービス料 10%・税金が含まれております。ただしクリスマスケーキ、シュトーレン、ディナーバイキングはサービス料を頂戴してございません。）

①高さ6mのクリスマスツリーがお出迎え

1階ロビー中央に高さ 6 m のクリスマスツリーを設置いたします。色とりどりに輝き、ロビーをアットホームに演出いたします。

クリスマスの思い出となる、おすすめの記念撮影スポットとして来館者にお楽しみいただけます。

【期間】 11 月 21 日（月）～12 月 25 日（日）まで

【場所】 ホテルグランヴィア岡山 1階ロビー



※写真はイメージです

②高層階限定宿泊プラン ～夜景を見ながら特別な夜に～

【期間】2016年12月1日（木）～25日（日）

【料金】

ルームタイプ	ご利用人数	料金（1名様あたり）
エグゼクティブツイン	2名様	12,200～
エグゼクティブダブル	2名様	12,700～
ジュニアスイート	2名様	21,600～
エグゼクティブスイート	2名様	34,100～

※朝食付きプランはお一人様プラス2,200円をご利用いただけます。

※ご利用いただく日により料金が異なります。詳しくはお問合せください。

<Xmas プラン特典>

- ・スパークリングワイン ハーフボトル1本（375ml）
- ・ゴディバチョコレート1袋
- ・クリスマスミニツリー
- ・ブルガリ アメニティセット



③クリスマスロビーコンサート

今年で7回目を迎える、ノートルダム清心女子大学ハンドベル部の皆さんによるクリスマスイブ恒例のロビーコンサートです。ロビー空間に響き渡る清らかで透き通ったハンドベルの「音色の輝き」が、来館されたお客様の「心の輝き」と共鳴することを願って開催いたします。

【期日】12月24日（土）

【場所】ホテルグランヴィア岡山
1階ロビー

【時間】17:00～ 19:00～

【曲目】・We wish you a merry Christmas
・静けき
・いつかのメリークリスマス など



④クリスマスパーティー

今年リニューアルオープンしました19階スカイラウンジ「アプローズ」では、1日限定のクリスマスパーティーを開催いたします。

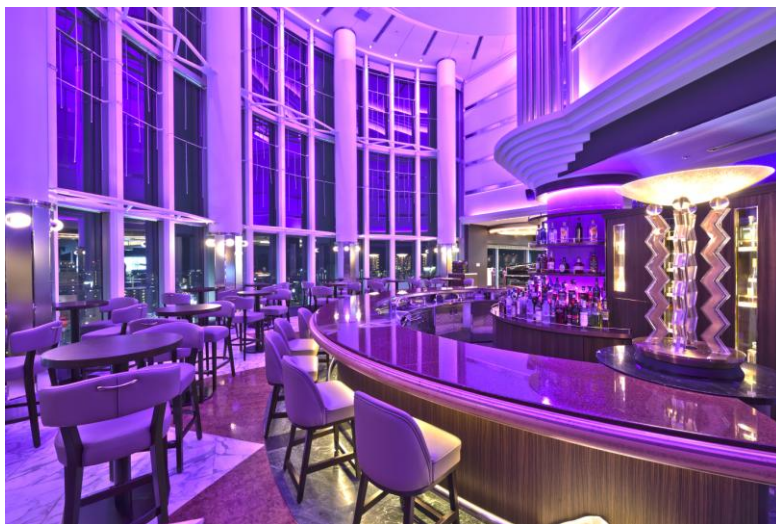
シェフおすすめのクリスマス料理を、19階からの眺望と複数のパフォーマーを取り入れた盛りだくさんのイベントとともに、気の合う仲間と盛り上がりいただきます。

【期日】12月22日(木)

【場所】19階 スカイラウンジ アプローズ

【時間】受付/18:00～ 開始/18:30～

【金額】8,000円



(1) クリスマスディナーbuffet

ローストビーフをはじめ、フォワグラのムースや魚介のペスカトーレなどクリスマスを贅沢に彩る料理の数々をbuffetスタイルでお楽しみいただけます。

(2) ビール、ワイン、カクテルなどがフリードリンク

ウエルカムドリンクに人気の自家製サングリアをご用意。樽生スパークリングワインや多数のカクテルがフリードリンクでお楽しみいただけます。

(3) 盛りだくさんのパフォーマー

「テーブルマジックショー」 大人気の林王子によるパフォーマンス。

「フレアバーテンディングショー」 下村真一による、ボトルやシェーカー、グラスを用いた曲芸的なパフォーマンス。

「ボーカルデュオ」 ピアノ山科賢一、ボーカル宮本早苗によるクリスマスソング。

(4) サンタさんからのプレゼント じゃんけん大会

シャンパーニュ「ルイロデレール ブリュット プルミエ」など素敵なプレゼントをご用意しています。

⑤クリスマス ディナー&ランチ

クリスマス期間中のレストランは正統派のフレンチのコースや鉄板焼のフルコースから、家庭で楽しめるディナーバイキングなど、様々なメニューをご用意、なかでも少しカジュアルなアプローチのシェアディナーは、新しいスタイルをご提案いたします。

■19階 スカイラウンジ 「アプローチ」

二人の距離が近くなる 『クリスマス シェアディナー』 (お一人様 10,000 円)

【期間】12月23日(金)～25日(日)

【時間】「1部」17:30～19:30 「2部」20:00～22:00

【メニュー】

- ・ズワイガニを包んだトラウトスモークサーモン
キャビアを添えて
- ★ボタン海老・ウニ・ホタテのサラダ仕立て
- ★洋風茶碗蒸しにマッシュルームのスープと
フォワグラを添えて
- ・吉田牧場4種のチーズのピッツァ
- ★塩麹でマリネしたカワハギを柚子のバター
ソースで
- ★岡山県産なぎビーフの炭火焼きとハンガリー
産鴨のポワレ ねぎのドフィノワ添え
和風ソースと洋風わさびで
- ・ベリーのマチェドニア風 巨峰のシャーベット添え
- ★黒糖のスキレットパンケーキ

※★印はシェアメニューです



■19階 フランス料理 「プリドール」

クリスマスランチ 『ムニュー・ド・ノエル』 (お一人様 6,500 円)

【期間】12月17日(土)～25日(日)

【時間】11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)

【内容】黒毛和牛フィレ肉のポワレをメインにした全9品のランチ。

フルコース (7,500 円) もご用意できます。

『アーリーX'mas ディナー』 (お一人様 13,000 円)

【期間】12月17日(土)～21日(水)

【時間】17:30～22:00 (ラストオーダー 21:00)

【内容】鯖のポワレや岡山県産なぎビーフの網焼きなど
フルコースをご用意します。

『La Brille ～ラ・ブリエ～』(お一人様 15,000 円)

【期間】12月22日(木)～25日(日)

【時間】12月23日・24日 「1部」17:30～19:30 「2部」20:00～22:00

12月22日・25日 17:30～22:00(ラストオーダー21:00)

【MENU】

- ・サーモンマリネとフロマージュブランのルーレ
- ・岡山県産地どり胸肉のオイル・コンフィ
発芽マスタードソース
- ・牛頬肉と蓮根のクロケットロックフォールチーズのソース
- ・オマール海老とビーツの組み合わせ海老味噌のドレッシングで
- ・蕪のブランマンジェと蟹・帆立貝柱のサラダ仕立て
トリュフの香り
- ・金目鯛のショーソン 雲丹と白ポルト酒のソース
- ・ミントのグラニテ
- ・ポルチーニ茸を纏った黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのソース
- ・赤い果実のコンポートとそのジュレ
- ・ガトー・オペラとパン・デピスのソース トンカ豆のグラスを添えて
- ・パンとバター ・小菓子 ・コーヒーまたは紅茶



■19階 鉄板焼 「備彩」

『備彩クリスマスランチ』(お一人様 8,000 円)

【期間】12月1日(木)～25日(日)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

フォワグラのブリュレ、活オマール海老(1/2)の鉄板焼、国産牛フィレ肉など全9品のランチ。

『備彩クリスマスディナー』(お肉のコース お一人様 18,000 円、フルコース お一人様 20,000 円)

※お肉のコースは、下記の★印を除いたメニューです。

【期間】12月22日(木)～25日(日)

【時間】12月23日・24日 「1部」17:30～19:30

「2部」20:00～22:00

12月22日・25日 17:30～22:00(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

- ・下津井蛸のシャンパン風味
- ・帆立貝柱とサーモンのタルタル仕立て
- ・フォワグラの赤ワイン寿司
- ・フカヒレの洋風茶碗蒸し
- ★タラバ蟹と鮑の鉄板焼
- ・松坂牛 フィレ・ロースの食べ比べ
- ・焼野菜
- ・クリスマスリーフサラダ
- ・吉備中央町有機こしひかり 赤出汁 香の物
- ・クリスマスデザート
- ・コーヒーまたは紅茶



■2階 カフェレストラン「オリビエ」

『クリスマスディナーバイキング』

2階カフェレストラン「オリビエ」では、ご家族、気の合う仲間とのお集まりに、優雅にクリスマスのひとときをお過ごしいただけるように、バイキングスタイルのクリスマスディナーをご用意します。「アンガスビーフとフォワグラの鉄板焼き 照り焼きバルサミコソース」はシェフが目の前で仕上げ、出来立てをお召し上がりいただけます。オムライスやピッツァなどのお子様向けの料理、チョコレートファウンテンやケーキなどのデザートも充実させ、30種類以上の料理が食べ放題、飲み放題でお楽しみいただけます。

【期間】12月22日（木）～25日（日）

【場所】2階 カフェレストラン オリビエ

【時間】12月22日・25日 17:30～21:00（ラストオーダー 20:00）

12月23日・24日 「1部」17:30～19:00 「2部」19:30～21:00

【料金】大人 6,000円 小学生 3,500円 3歳以上小学生未満 1,000円

プラス 2,000円でアルコール飲み放題（90分）もご用意しております。

【メニュー】

アンガスビーフとフォワグラの鉄板焼き 照り焼きバルサミコソース

帆立とオマール海老のクネル アメリケーヌソース

ローストチキン 栗のピラフ添え

豚珍甘とソーセージのポトフ

トマトソーススパゲッティ ナポリタン風

白身魚のムニエル トマトとハーブのソース

蟹と野菜の生春巻き スイートチリソース

オムライス

コーンポタージュ

海老と野菜のカレー

ミートローフ

チョコレートファウンテン

ソフトドリンク各種

など 30種類以上!!



■1階 ロビーラウンジ 「ルミエール」

『シュトーレンセット』（単品 600円 ドリンクセット 1,200円）

ドイツやオランダなどでクリスマスの時期に食べる習慣のあるシュトーレンをご用意します。

【期間】12月1日（木）～25日（日）

【時間】10:00～20:00



⑥クリスマスケーキ

【ご予約】12月18日（日）まで承り中です。

【お引渡し】12月19日（月）～25日（日）10:00～19:00 2階「オリビエ」

シュトーレンのみ12月1日（木）～25日（日）

『フレーズ・ド・ノエル』

数量限定 15 cm 4,000円 18 cm 5,500円

きめ細かい柔らかなスポンジと口どけの良いさっぱりとした生クリーム、たくさんのイチゴをトッピングした見た目にも華やかな苺のショートケーキ。



『シュトーレン』

限定 300個 2,000円

洋酒に漬け込んだフルーツとナッツが入ったドイツの伝統的なクリスマス菓子



『タルト・オ・フレーズ』

限定 200個 18 cm 4,500円

ピスタチオ、アーモンド、発酵バターの香り高いタルト生地、マスカルポーネとカスタードクリームを敷き詰めフレッシュな苺をのせた人気のタルト。



限定 100 個 直径 8.5 cm×長さ 25 cm 5,000 円



【特徴】

コーヒー豆から香りを抽出して、白いムースを作り、軽く口どけの良いビターなチョコレートムースで包みました。一緒に召し上がっていただくことで、チョコレートの風味を残しながら、コーヒーの香りが余韻となって口いっぱい広がります。

【製作者】 ホテルグランヴィア岡山 調理部 製菓課 主任 大川 弘満

<コメント>

この職業に就いて 10 年経ちますが、毎回 12 月頃になると自分と関わって下さった方々やお世話になった恩師、家族、友人への感謝の意を込め、自分がサンタクロースになったつもりで、食べていただいた方々に最高の笑顔と幸福の時間を届けられるようこのビュッシュ・ド・ノエルを作りました。

レストラン予約専用ダイヤル TEL086-233-3138(受付時間 10:00~18:00)
※受付時間以外は、各店舗へお問合せください。TEL086-234-7000(代表)

【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 営業企画課
安原 Mail i-yshr@granvia-oka.co.jp
片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp