

19 階 鉄板焼 備彩からのお知らせ

～特別感のある空間、感動を与える料理と接客サービスでおもてなし～

生け簀設置記念「海鮮フェア」を 12 月 18 日まで期間限定開催
新メニュー「肉女子ランチ」を新年 1 月 4 日からサービス開始

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、19 階鉄板焼「備彩」で、生け簀設置記念「海鮮フェア」を 12 月 18 日（金）までの期間限定で開催いたします。また、新メニュー「肉女子ランチ」も新年 1 月 4 日（月）から 2 月 29 日（月）まで販売いたします。

「備彩」は、「特別な機会の食事を楽しむ空間ときめ細やかなサービスの提供」をコンセプトとして、全国の銘牛を中心としたメニュー展開をしてきましたが、今回新たに食材の幅を広げ、高級海鮮も楽しんでいただけるよう店内に生け簀を設置いたしました。新鮮な伊勢海老や鮑を目と舌でお楽しみいただけます。「海鮮フェア」では、「伊勢海老づくし」、「鮑の鉄板焼き ソース 2 種で食べ比べ」のアラカルトメニューと、「伊勢海老と黒毛和牛コース」をご用意します。

「肉女子ランチ」は、女性グループのお客様にも「備彩」の空間を楽しんでいただける、昨今のトレンドを取り入れた新メニューで、女性店長ならではのラインナップで“肉女子会”を盛り上げます。

詳細は以下の通りです。

生け簀設置記念「海鮮フェア」



【開催期間】平成 27 年 12 月 1 日（火）～18 日（金）

【開催時間】ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー 14：00）

ディナー 17：30～22：00（ラストオーダー 21：00）

◇伊勢海老づくし

(アラカルトメニュー)

一尾で三度楽しめるメニューです。食材が持つ旨味を余すことなく堪能いただけます。



【其の一】伊勢海老の御造り

素材が持つ甘味、独特な食感をそのまま堪能できます。

【其の二】伊勢海老の鉄板焼

目の前で繰り広げられるパフォーマンスは見ものです。

【其の三】伊勢海老の赤出汁

海老みそと赤味噌の風味、旨味を楽しめます。

【販売価格】一尾 12,000 円

(カード会員様 10,800 円)

◇鮑の鉄板焼 ソース 2 種で食べ比べ

(アラカルトメニュー)

それぞれのソースで引き立つ鮑の旨さを堪能いただけるメニューです。

【其の一】磯の風味と相性抜群の「醤油風味のガーリックソース」

【其の二】鮑の旨味を引き立たせる「レモンバターソース」

【販売価格】一杯 8,800 円 (カード会員様 7,920 円)

◇伊勢海老と黒毛和牛のコース

(コースメニュー)

高級食材にこだわった贅沢コースです。

【メニュー】

- ・先付け
- ・伊勢海老の御造り
- ・伊勢海老の鉄板焼
- ・黒毛和牛フィレ
またはロースの鉄板焼
- ・焼き野菜
- ・白御飯
- ・伊勢海老の赤出汁
- ・香の物
- ・本日のデザート
- ・珈琲または紅茶



【販売価格】お一人様 18,000 円 (カード会員様 16,200 円)

新メニュー「肉女子ランチ」

【メニュー】

- ・お肉の先付けカルタファタ
- ・ローストビーフ（岩塩&レモン）
- ・人参のクリームスープ
- ・国産牛フィレの鉄板焼
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯セット
- ・デザート
- ・食後のお飲物

【販売価格】 3,900 円（税込）

【販売期間】 平成 28 年 1 月 4 日（月）
～2 月 29 日（月）

【販売時間】 11：30～14：30（ラストオーダー 14：00）



【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
片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp
伊藤 Mail y-itoh@granvia-oka.co.jp