



HOTEL GRANVIA
OKAVAMA

News Release

報道関係各位

平成 28 年 8 月 25 日
ホテルグランヴィア岡山

瀬戸内の秋のフルーツを満喫！

「秋のスイーツバイキング」を開催

期間：9月1日（木）～9月30日（金）

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 森本 昌弘）は、本年9月1日（木）から9月30日（金）まで、2階カフェレストラン「オリビエ」で「秋のスイーツバイキング」を開催いたします。

太陽がさんさんと降り注ぐ瀬戸内では、フルーツの生産がとても盛んです。今回は、メロン、レモン、ピオーネ、伊予柑などを使ったスイーツやフルーツ、軽食などを全30種類ご用意します。



※写真はイメージです。

岡山の足守メロンを使ったショートケーキや早雲蜜芋スフレチーズケーキ、ピオーネタルト、広島産のレモンジュレ、愛媛の伊予柑クグロフ、モンブラン、いちじくタルトなど、秋の食材を使ったスイーツ、定番のムースショコラ、シュークリームなど、フルーツ本来のおいしさを活かして仕上げた、甘さや香り、食感の異なるデザートをお召し上がりいただけます。また、台湾風かき氷“スノーアイス”やフワフワあったかスフレもお楽しみいただけます。

さらに、サラダやパスタ、サンドウィッチなど、お口直しとしてもお召し上がりいただける軽食や、カフェドリンクも各種ご用意いたします。

「秋のスイーツバイキング」の概要は以下の通りです。

■期 間：2016年9月1日（木）～9月30日（金）

■時 間：15時～16時30分

■場 所：2階カフェレストラン オリビエ

■料 金：大 人 ¥2,500

小学生 ¥1,200

3歳以上小学生未満 ¥800

【平日限定】WEB予約をしていただいた方は¥2,500 → ¥2,300

■メニュー

(瀬戸内食材スイーツ)

足守メロンショートケーキ（岡山）、早雲蜜芋スフレチーズケーキ（岡山）、ピオーネタルト（岡山）、黒豆きなこのマドレーヌ（岡山）、パンナコッタと瀬戸内レモンジュレ（広島）

明日葉シフォンケーキ（山口）、和三盆プリン（香川）、伊予柑クグロフ（愛媛）

(スイーツ)

ムースショコラ、ティラミス、ロールショコラ、モンブラン、抹茶ケーキ、いちじくタルト、フランボワーズケーキ、アプリコットケーキ、シュークリーム、ミルクレープ、マンダリンムース

フワフワあったかスフレ（蒜山ジャージーヨーグルトアイス、フランボワーズソース、マンゴーソース）、台湾風かき氷“スノーアイス”、チョコレートファウンテン

(軽食)

サラダ、ポテトサラダ、フルーツ、本日のパスタ、本日のサンドウィッチ、コーンポタージュ、フライドポテト、本日のピッツァ 以上全 30 種類

■ホテルHP：<http://granvia-oka.co.jp/restaurant-olivier/2849.html>

■お客様のお問い合わせ先：

086-233-3138（レストラン予約専用ダイヤル）10：00～18：00

■プレス関係者の皆さまへ

今回、「秋のスイーツバイキング」をご紹介させていただくために試食券を2名様分付けさせていただきます。是非ご利用ください。

【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