



HOTEL GRANVIA
OKAVAMA

News Release

報道関係各位

平成 29 年 1 月 11 日

ホテルグランヴィア岡山

美味しい苺のスイーツを心ゆくままに召し上がれ！

「ストロベリー・スイーツ・バイキング」開催

【期間】：2月1日（水）～4月9日（日）

【時間】：15：00～16：30（90分制）

【会場】：2階 カフェレストラン「オリビエ」

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、2階カフェレストラン「オリビエ」で、2017年2月1日（水）から4月9日（日）までの68日間、苺のスイーツが食べ放題の「ストロベリー・スイーツ・バイキング」を開催いたします。

毎年ご好評いただいているこの「ストロベリー・スイーツ・バイキング」。苺を使用したスイーツはもちろん、定番のスイーツなど約25種類をご用意いたします。シェフが目の前で仕上げるシェフコーナーでは、世界的に有名な「ハーゲンダッツ社」のアイスクリームに苺のエスプーマ（泡）を添えて、旬のスイーツとして登場いたします。その他にも「でっけえ 苺のミルフィーユ」をご用意。サンドウィッチやシェフの気まぐれピッツァ、スープなどの軽食やソフトドリンクも心ゆくまでお楽しみください。

詳細は以下の通りです。



※写真はイメージです。

「ストロベリー・スイーツ・バイキング」の概要

- 期 間： 2017年2月1日（水）～4月9日（日）
- 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・・・¥3,500（JR西日本ホテルズカード会員価格3,150円）
小学生・・・¥2,000
3歳以上小学生未満・・・¥800
※WEBご予約で、平日限定大人の方のみ3,200円

■内 容：

【苺スイーツの一例】

苺のムース、苺のブラウニー、パンナコッタと苺のジュレ、苺のタルト、苺のロールケーキ、苺のショートケーキ、苺のプリン、苺のミルクレープ、苺のシフォン、苺のパウンドケーキ、苺のおだんご、苺のお饅頭、苺とホワイトチョコのパウンドケーキ、苺のプチシュー、チョコレートファウンテン～岡山県産苺をつけて召し上がれ～

【定番スイーツの一例】

ティラミス、クリームブリュレ、フランボワーズケーキ、レアチーズケーキ、モンブラン等

【おすすめメニュー】

① 「ハーゲンダッツ社」のアイスクリーム

今回初登場の「ハーゲンダッツ社」のアイスクリーム。苺のエスプーマを添えて旬の苺スイーツとしてご提供いたします。苺とバニラのマリージュをお楽しみいただける一品です。

② 「でっけえ 苺のミルフィーユ」

おすすめメニューの2品目として、大きなミルフィーユをご用意いたしました。パイ生地クリームと苺をたっぷりつけて、お召し上がりいただけます。

【お食事の一例】

サンドウィッチ、本日のパスタ、シェフの気まぐれピッツァ、フライドポテト、サラダ、スープ、フルーツ等

【ドリンク】

苺のカクテル、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、黒ウーロン茶、コーヒー、紅茶等

■ホテルHP：<https://granvia-oka.co.jp/restaurant-olivier/3137.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



苺のムース



苺のタルト



苺の各種ケーキ

【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

金本 Mail y-kanamoto@granvia-oka.co.jp