

平成 27 年 12 月 18 日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア岡山

当ホテル 7 レストラン同時企画

『北の恵みフェア』 開催のお知らせ

～全 67 種類の北の味覚メニューが岡山に登場～

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、12 月 30 日（水）から 2 月 29 日（月）まで、館内レストラン 7 店舗で、北海道などの豊かな素材が堪能できるメニューや名物料理を順次ご提供する『北の恵みフェア』を開催いたします。

『北の恵みフェア』でご用意するメニューは合計 67 種類（内お飲物 9 種類）。各店舗のシェフが趣向を凝らし、それぞれの食材を活かした料理と相性の良いお飲物でお客様をおもてなします。

2 階のカフェレストラン「オリビエ」では、雲丹パスタをはじめとする 34 種類のランチとディナーをメインが選べるバイキングスタイルでご用意します。また、日本料理「吉備膳」では、北の海鮮を小皿で少しずつ楽しめる SUSHI（寿司）御膳や北海道の郷土料理「石狩鍋」などを、中華四川料理「重慶飯店」では、北の山海の珍味を贅沢に合わせた料理の数々をお楽しみいただけます。そして、19 階のフランス料理「プリドール」では、アスパラひつじのローストをメインとした華やかなコース料理で、鉄板焼「備彩」では北海道産黒毛和牛フィレ肉やホタテ貝、タラバガニなどの海の幸をジューシーに焼き上げます。スカイラウンジ「アプローズ」のランチブッフェでは、コーナー料理として「ちゃんちゃん焼き」や「帯広風豚丼」「ジンギスカン」「札幌味噌ラーメン」などを期間を区切って順にご用意します。さらに、1 階ロビーラウンジ「ルミエール」では、北海道産のハスカップジャムをたっぷり使ったドリンクとスイーツをご用意します。

その他、19 階の 4 店舗では、お食事に合う北海道の地ビールやワインを、日本料理店では北海道や東北の地酒なども取りそろえております。

詳細は以下の通りです。

2 階カフェレストラン「オリビエ」：34 種類の北の恵みランチ（サラダバー付）

パスタやお肉料理、お魚料理など北の味覚を使用したメニューを週替わりでご提供します。
※入荷状況により、メニュー内容や産地等が変更になる場合がございます。

<北の恵みランチメニュー>

1	1/4～1/10	帆立貝柱ときのこの和風ソースパスタ
2		北海道産鮭のポワレ 野菜の煮込みとバルサミコソース
3		北海道産鮭といくらの洋風丼
4		北海道産夢の大地豚ロースのポワレ ハスカップのソースで
5	1/11～1/17	北海道産たこといかのペペロンチーノ
6		北海道産鮭 野菜と昆布とカレー風味のスープ仕立て
7		帆立貝柱のあんかけチャーハン
8		北海道産夢の大地豚ロースのカツレツ トマトソース
9	1/18～1/24	モッツアレラチーズと北海道のクリームを使ったトマトソースパスタ

10		北海道産鮭のムニエル 赤米とクスクス ネギのソースで
11		チキンと北海道産ポテトのスープカレー
12		北海道産夢の大地豚ロースのポワレ ごま風味
13	1/25~1/31	北海道産ウニとバジル入りトマトソースパスタ
14		北海道産鮭のポワレ 野菜の煮込みとほうれん草のソース
15		ジンギスカン丼
16		北海道産夢の大地豚ロースのポワレ りんごのソースで
17	2/1~1/7	国産牛しゃぶとアスパラガスのパスタ
18		北海道産鮭と帆立貝柱のフライ タルタルソース添え
19		いか塩辛の天津飯
20		北海道産夢の大地豚ロースのカツレツ ケッカソースで
21	2/8~2/14	北海道産鮭のクリームソースパスタ
22		北海道産鮭のポワレ 海苔のソースとカリフラワーのピューレとともに
23		帯広風豚丼
24		北海道産夢の大地豚ロースのマスタード風味焼き
25	2/15~2/21	つぶ貝と玉ねぎのペペロンチーノ
26		北海道産鮭のポワレ オマール海老を使った赤ワインソース
27		帆立貝柱とエビのスープカレー
28		北海道産夢の大地ポークカツ丼
29	2/22~2/29	かぼちゃでパスタ 北海道クリーム仕立て
30		北海道産鮭のムニエル ケッパーとバターソース
31		ザンギ丼（※ザンギ=北海道風鶏のから揚げ）
32		北海道産夢の大地豚ロースのポワレ 生姜のコンフィとともに
33	1/4~2/29	北海道産牛ロースステーキ
34		北海道産牛フィレステーキ

【価格】

一般：2,000円（税込）
（カード会員様：1,800円）

※牛ロースステーキ 3,300円

（カード会員様：2,970円）

※牛フィレステーキ 3,500円

（カード会員様：3,150円）



2階カフェレストラン「オリビエ」：メインが選べるディナーバイキング

バイキングスタイルでご用意するオードブルや温製料理、お惣菜、サラダ、スープなどは食べ放題です。

メイン料理はお好きなものを選んでいただき、テーブルまでお運びします。

<メイン料理>

35. 北海道産鮭と帆立貝柱のソテー 一般：3,800円（カード会員様：3,420円）

36. 北海道産夢の大地豚ロース
ハスカップのソースで 一般：3,800円（カード会員様：3,420円）

37. 北海道産牛ロースステーキ 一般：4,800円（カード会員様：4,320円）

38. 北海道産牛フィレステーキ 一般：5,000円（カード会員様：4,500円）

<バイキング料理>

オードブル 10 種／温製 4 種／惣菜 4 種／サラダ 6 種／スープ 2 種／パン／ソフトドリンク 等

【期間】平成 28 年 1 月 4 日（月）～2 月 29 日（月）

【時間】ランチ : 11 : 00～14 : 00（ラストオーダー : 14 : 00）

ディナー : 17 : 30～21 : 00（ラストオーダー : 21 : 00）



2 階日本料理「吉備膳」：北の恵みを堪能できる贅沢御膳

39. SUSHI（寿司）御膳

海鮮寿司（いくら、牡丹海老、雲丹、サーモン、帆立）／天婦羅／赤出汁／北海道小倉アイスクリーム

【期間】

平成 28 年 1 月 7 日（木）～2 月 29 日（月）

【時間】

11 : 30～14 : 30（ラストオーダー 14 : 00）

【価格】

一般 : 3,000 円（税込）

（カード会員 : 2,700 円）



40. 北の恵みディナー

先付：蟹味噌豆腐／御造り：三種盛り／
焼肴：鱈玉子建長焼／鍋物：石狩鍋／
揚物：牡丹海老天婦羅ほか／御飯セット／デザート

【期間】

平成 28 年 1 月 7 日（木）～2 月 29 日（月）

【時間】

17 : 30～22 : 00（ラストオーダー 21 : 00）

【価格】

一般 : 8,000 円（税込）

（カード会員 : 7,200 円）



2階中華四川料理「重慶飯店」：北の山海の珍味を贅沢にあわせた料理の数々

41. 北の恵みランチ 11：30～14：30（ラストオーダー14：00）

旬の前菜三種／蛸とホタテの塩味炒め／和牛の沙茶醬炒め／蟹とフカヒレの煮込み／
ウニ入り蓮の葉ごはん／デザート

42. 北の恵みディナー 17：00～22：00（ラストオーダー21：00）

北海道産蛸の中華風カルパッチョ／殻付きホタテのXO 醬炒め／和牛のバーベキューソース／
蟹とフカヒレの姿煮込み／チカの天ぷら四川山椒ソース／アイナメの葱生姜蒸し／牛タンの
燻製、花巻付き／豚珍甘と大根の蒸しスープ／デザート

【期間】

平成 27 年 12 月 30 日（水）～
平成 28 年 2 月 29 日（月）

【価格】

<ランチ> 一般 5,500 円（税込）
（カード会員 4,950 円）
<ディナー> 一般 9,000 円（税込）
（カード会員 8,100 円）



19 階フランス料理「プリドール」：素材の旨味を凝縮した多彩なフレンチ

北海道美唄市のアスパラを食べて育った「アスパラひつじ®」をメインでご用意。北海道チーズを使用したデザートもお薦めです。

43. シェフズランチ

アミューズ／オードヴル／スープ／メイン／パン
デザート／珈琲 or 紅茶／ミニャルディーズ

【期間】平成 28 年 1 月 4 日（月）～2 月 29 日（月）

【時間】11：30～14：30（ラストオーダー14：00）

【価格】一般：4,100 円（カード会員様：3,690 円）



19 階鉄板焼「備彩」北の美食を豪快に食す

北海道産黒毛和牛フィレ肉を目の前でジューシーに焼き上げます。アイスボールの器に盛られた北海道産甘エビの先付や、北海道産ホタテ貝の鉄板焼など北の美食を目と舌でお楽しみいただけます。

44. 北の恵みディナー

<主な食材>

北海道産甘えび／北海道産ホタテ貝／
タラバガニ／北海道産黒毛和牛フィレ／焼野菜

【期間】平成 28 年 1 月 4 日（月）～2 月 29 日（月）

【時間】17：30～22：00（ラストオーダー21：00）

【価格】一般：18,000 円（カード会員：16,200 円）



19 階スカイラウンジ「アプローズ」：お昼はbuffet、夜はコース料理で楽しむ

スカイランチbuffet

北海道産のコーンやじゃがいも、明太子を使ったサラダをはじめ、名物の鶏ザンギ、石狩鍋、スープカレーや北海道産小豆を使ったぜんざいなどを期間を区切って順にご提供します。

<buffet料理一例>

北海道名物「いももち」などの冷製料理 15 種／パスタ、ピザなどの温製料理 12 種
北海道産小豆を使ったぜんざいなどのデザート 7 種／フルーツ／ソフトドリンク 等

<コーナー料理>

45	1/4~1/17	北海道の郷土料理 ちゃんちゃん焼き
46	1/18~1/31	北海道名物 帯広豚丼
47	2/1~2/14	北海道の郷土料理 ジンギスカン
48	2/15~2/29	北海道名物 札幌味噌ラーメン

【期間】

平成 28 年 1 月 4 日（月）～2 月 29 日（月）

【時間】

平日 《90 分制》 11：30～14：30
（ラストオーダー14：00）

土・日・祝 《第 1 部》 11：20～12：50
《第 2 部》 13：00～14：30
（ラストオーダー14：00）

【価格】

大人 一般：2,000 円（カード会員様：1,800 円）
小学生 一般：1,200 円（カード会員様：1,080 円）
3 歳以上 一般：750 円（カード会員様：675 円）
65 歳以上 一般：1,750 円



49. プリフィックスディナー

オードブル 3 種、パスタカリゾット、お魚料理 3 種、デザート 2 種はお好みのものをチョイスしていただくコース料理です。メニューはすべてアラカルトとしてもご注文いただけます。

<コース構成>

アミューズ／オードブル／リゾット or パスタ／お魚料理／お肉料理／デザート or フロマージュ／パン／珈琲 or 紅茶

【時間】 17：30～21：00（ラストオーダー20：00）

【価格】 一般：6,000 円（カード会員様：5,400 円）

<アラカルトメニュー>

50. 北海道産帆立貝柱とカリフラワーのクリーム 海胆のソース

51. 北海道産蟹・ユリネのクロメスキ トマトソース

52. 北海道産スモークサーモン・きたあかりのサラダ仕立て

53. 北海道産しほろ牛の網焼き 山葵のソース

54. 薄焼きタルトタタン 北海道ミルクジェラートを添えて

【期間】 平成 28 年 1 月 4 日（月）～2 月 29 日（月）



1階ロビーラウンジ「ルミエール」:

北海道産ハスカップジャムをたっぷり使ったドリンクとスイーツ

ハスカップは北海道に自生する植物で、昔からこの実を食べると元気になると言われています。

55. ハスカップヨーグルトドリンク

56. ハスカップスカッシュ

57. ハスカップトライフル

58. ハスカップロシアンティー



【期間】

1月1日(金)～2月29日(月)

【価格】

一般:各900円(カード会員様:810円)

【時間】

8:30～20:00

北の恵みドリンクフェア:お料理との相性を楽しむ

■19階4店舗共同

59. 【ビール】 サッポロラガービール(500ml) 900円

60. 【ワイン】 北海道ケルナー 辛口(白) グラス1,000円 ボトル5,000円

61. 北海道ケルナー (赤) グラス1,000円 ボトル5,000円

■19階アプローズ

62. 【カクテル】 余市リンゴのプリンシュ 1,500円

63. ホットニッカトディー 1,200円

64. ほっかいどーラム 1,100円

■2階吉備膳

65. 【日本酒】 男山(北海道) グラス 770円

66. 飛良泉(秋田) グラス1,200円

67. 一ノ蔵(宮城) グラス 970円

【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