

平成 29 年 8 月 7 日
ホテルグランヴィア岡山

みんな大好チョコレート！リッチで大人のデザートが勢揃い 「秋のショコラ&スイーツバイキング」開催 ＜期間：9/1（金）～10/1（日）、場所：2F カフェレストラン「オリビエ」＞

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、「秋のショコラ&スイーツバイキング」を、本年 9 月 1 日（金）から 10 月 1 日（日）まで、2 階カフェレストラン「オリビエ」にて開催いたします。

今回のテーマは「LOVE ♥ チョコレート」。リッチな味わいのチョコレート・デザートをご存分に楽しんでいただける内容となっております。しっとりした口当たりと濃厚な味わいが大人気のテリーヌショコラをはじめ、あったかフワフワの焼きたてスフレ ショコラ、王道のガトーショコラや、ブラウニー、滑らかな食感のプリンやムース、焼き菓子のマドレーヌやクグロフもチョコレート仕様のものをご用意しております。今回は特別にウェルカムドリンクとして「ショコラショー」（ホットチョコレートドリンク）をご用意。カカオ含有量 66% のチョコレートと牛乳、香りづけのオレンジの皮のみで仕上げしており、カカオ本来の香りと甘さを堪能できるおすすめの一品です。

また、チョコレート以外にも秋の味覚を使ったデザートも多数用意。モンブランや、無花果のタルト、さつまいものケーキなど秋の訪れを感じさせるメニューを取り揃えました。おすすめは井原産・早雲蜜芋のスイートポテト。鮮やかなオレンジ色と、蜜芋の名にふさわしい甘さが特徴のサツマイモで、丁寧に裏ごしし焼き上げたスイートポテトは出来立て熱々でお楽しみいただけます。さらに熱々のスイートポテトと一緒に召し上がりいただきたいのがハーゲンダッツのアイスクリームです。今回は早雲蜜芋の甘さを上品に引き立てる「抹茶」をセレクトしました。あつあつ&ひんやりのコンビネーションをぜひ味わってみてください。

この他にも、パスタやピッツァ、サンドウィッチなどの軽食と、ジュース、カフェドリンク各種もご用意しております。オトナ女子も納得のラインナップで、心ゆくまで芳醇なひと時をお楽しみいただけます。



「秋のショコラ&スイーツバイキング」の概要は以下の通りです。

<記>

- 期 間： 2017年9月1日（金）～10月1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 ¥3,000
小学生 ¥1,500
3歳以上小学生未満 ¥800
※【平日限定】WEB予約をいただいた方は¥3,000→¥2,800

■メニュー（約30種類）

<チョコレートデザート>

ショートケーキ“ショコラ”、テリーヌショコラ、クラシックショコラ、クレームショコラ、ムースショコラブラン、シフォンケーキ“ショコラ”、マドレーヌショコラ、クグロフ“ショコラ”、ショコラオレンジ、フランボワーズショコラ、カシスショコラ、

<秋の味覚デザート>

早雲蜜芋のスイートポテト、いちじくタルト、モンブラン、キャラメルポテト、ブラウニー、ベイクドチーズ、抹茶ロール

<その他おすすめデザート>

- ・焼きたてフワフワあったか「スフレ ショコラ」
- ・トロリ流れる「チョコレート ファウンテン」
- ・あつあつ早雲蜜芋のスイートポテトは、ハーゲンダッツの抹茶アイスと楽しんで♪

<軽食>

本日のパスタ、本日のサンドウィッチ、本日のピッツァ、フライドポテト、サラダ各種、コーンポタージュ、アイスクリーム、フルーツ

■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

■ホテルHP：<https://granvia-oka.co.jp/restaurant-olivier/3754.html>

【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 i-yshr@granvia-oka.co.jp

片井 a-katai@granvia-oka.co.jp

川上 k-kawakami@granvia-oka.co.jp

金本 y-kanamoto@granvia-oka.co.jp