

## ホテルグランヴィア岡山のクリスマス 2014

### 今年のテーマは「Shining Christmas Story ～輝きの時～」

- ① “輝き”のクリスマスツリー [11月24日～12月25日、1階ロビー]
- ② 恒例のハンドベルによるクリスマス ロビー・コンサート [12月24日、1階ロビー]
- ③ クリスマス限定ディナーコース [12月19日または20日～25日、5レストラン]
- ④ クリスマスケーキ [12月18日まで予約受付中]
- ⑤ クリスマス宿泊プラン [12月1日～25日]

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、11月24日（月）から12月25日（木）まで1階ロビーに高さ5mのクリスマスツリーを設置するのを皮切りに、「Shining Christmas Story ～輝きの時～」をテーマとした、様々な“輝きの時”にこだわったクリスマス装飾・イベント・料理・宿泊プランを展開いたします。

ご家族や大切な方、ご友人同士など、幅広い層のお客様に、当ホテルが演出する“輝きの時”で、心温まるクリスマスをお楽しみいただけます。

詳細は以下の通りです。

### ① “輝き”のクリスマスツリー

1階ロビー中央に設置した高さ5メートルのクリスマスツリー。

昨年より高さを1メートル伸ばし、デザインも一新いたしました。「Shining Christmas Story」をテーマに、ロビーを“輝きの空間”に演出しております。また、ツリーをポインセチアで囲み、輝きとともに温もりを表現しております。

#### 【期間】

2014年11月24日（月）～12月25日（木）

#### 【場所】

ホテルグランヴィア岡山 1階ロビー

※どなたでも自由にご覧いただけます。



## ② 2014 クリスマス ロビー・コンサート

今年で4回目を迎える、ノートルダム清心女子大学ハンドベル部の皆さんによるクリスマス恒例のロビーコンサートです。

クリスマス装飾された幻想的なロビーに、響き渡る清らかで透き通ったハンドベルの“音色の輝き”が、来館されたお客様の“心の輝き”と共鳴することを願って開催いたします。

- 【開催日時】 2014年12月24日(水)  
16:30~16:50/19:00~19:20
- 【開催場所】 ホテルグランヴィア岡山 1階ロビー
- 【出演】 ノートルダム清心女子大学  
ハンドベル部
- 【主な曲目】
- ・ We wish Merry Christmas
  - ・ 静けき
  - ・ いつかのメリークリスマス



## ③ クリスマス限定 ディナーコース

### 『La Brille ~ラ・ブリエ~』 19階フランス料理 プリドール

プリドールシェフ中西の願いは、料理で“口福の輝き”をもたらすこと。素材にストレスを与えず、すべての部位を輝かせる技法で作られた『ラ・ブリエ』。特別な夜だからこそ、本格的なフレンチがおすすめです。

- 【期間】 12月20日(土)~25日(木)
- 【時間】 《1部》17:00~19:30 / 《2部》20:00~22:30  
※22日・25日:17:00~22:30 (L.021:00)
- 【料金】 お一人様 ¥18,000 (税金・サービス料込)



### 『備彩クリスマスディナー2014』 19階 鉄板焼 備彩

鉄板焼ならではの、目の前で繰り広げられる“パフォーマンスの輝き”。シェフ小山は「食を楽しむ」を追求し、様々な技法を用いて鉄板焼に変革をもたらしております。目と舌で楽しめるクリスマスディナーをご用意しました。

- 【期間】 12月19日(金)~25日(木)
- 【時間】 17:00~22:00 (L.021:00)
- 【料金】 お一人様 ¥16,000 (税金・サービス料込)



## 『Starlight Christmas Dinner』 19階スカイラウンジ アプローズ

クリスマスムードを高める生演奏と“眺望の輝き”。スカイラウンジならではの豊富なカクテルやワイン、シャンパンなど、お酒との相性を考えたメニューはシェフ石中のこだわり。眺望・料理・お酒の融合をお楽しみいただけます。



【期間】12月20日（土）～25日（木）

【時間】《1部》17：30～19：30／《2部》20：00～22：00

【料金】お一人様 ¥11,000（税金・サービス料込）

## 『クリスマスディナー2014』 2階 カフェレストラン オリビエ

カフェレストラン「オリビエ」が贈る、お洒落でボリューム満点のクリスマスディナー。クリスマスムードを高めた店内で“満たす”にこだわった料理をお楽しみいただけます。メインのローストビーフはやわらかく、ジューシー。バルサミコとグリーンペッパーのソースでさっぱりとお召し上がりいただけます。



【期間】12月20日（土）～25日（木）

【時間】《1部》17：00～19：00／《2部》19：30～21：30

【料金】お一人様 ¥6,000（税金・サービス料込）

## 『クリスマス特別コース』 2階 中華四川料理 重慶飯店

アワビ、フカヒレ、ロブスターなど豪華な食材を使った中華四川料理のクリスマス特別コース。クリスマス仕様の前菜盛り合わせとデザートプレートその他、乾杯用の「ダブルベリーのスパークリングワイン」をご用意します。



【期間】12月20日（土）～25日（木）

【時間】17：00～22：00（L. 021：00）

【料金】お一人様 ¥12,000（税金・サービス料込）

## ④ クリスマスケーキ

卵をたっぷり使用したふんわりスポンジ生地と、コクのある生クリームとイチゴを重ねたショートケーキや、サクサクと香ばしく焼き上げたタルト生地にクレームディプロマット、イチゴ、フランボワーズを贅沢にのせたタルトケーキは定番の人気商品。

今年新登場の「ショコラ！ショコラ！プルミエール」は、販売価格が3万円のすべての素材にこだわったスペシャルガトー。アニマル柄のBOXもすべてショコラで作っており、限定10個の販売で現在6件のご予約をいただいております。

ホテルパティシエが丹精込めたケーキは、ご自宅での“輝きの時”を演出いたします。

【お引き渡し期間】 12月19日（金）～12月25日（木）

【ご予約】 12月18日（木）まで

【料金】 ¥3,500～¥30,000（税込）



## ⑤ クリスマス宿泊プラン

ラベル（エチケット）にデザインされた「1」のイニシャルがトレードマークの、世界初でもっとも歴史のあるスパークリングワインや、ロクシタンが20年の歳月をかけて研究、開発してきたアロマコロジーシリーズのアメニティセット特典満載のプランです。

今年は、通常プランに組み込んで販売しないジュニアスイートルーム（69平米）とエグゼクティブスイートルーム（103平米）を特別に販売いたします。



【期間】 12月1日（月）～12月25日（木）

【料金】 スタндартツイン ¥9,700～／ジュニアスイート ¥20,600～／エグゼスイート ¥33,100～

※表示価格はお一人様料金です。

※料金はお日にちによって変動いたします。

【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](mailto:k-nszk@granvia-oka.co.jp)

片井 Mail [a-katai@granvia-oka.co.jp](mailto:a-katai@granvia-oka.co.jp)

伊藤 Mail [y-itoh@granvia-oka.co.jp](mailto:y-itoh@granvia-oka.co.jp)