



HOTEL GRANVIA  
OKAVAMA

# News Release

報道関係各位

2018年 7月 25日  
ホテルグランヴィア岡山

## ～今年4月に就任した新総料理長による婚礼料理の新たな提案～ 「新ブライダルメニュー」を今夏から販売を開始！

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、本年4月に総料理長として就任した岡本<sup>おかもと</sup>真輔<sup>しんすけ</sup>監修による新しいブライダルメニューを8月中旬から販売を開始します。

フランス料理出身の岡本は、ホテルグランヴィア京都で約20年間、主に洋食部門で腕を磨いてきました。昨年秋にホテルグランヴィア岡山に出向、地元の文化や食材を研究し新メニュー等の開発を行ってきました。

今回の新ブライダルメニューは、総料理長自ら吟味した新鮮で美味しい食材をふんだんに取り入れたオリジナル料理です。慶びの御席に華を添え、幅広い年代のお客様が心から楽しんでいただけるメニューを提案します。

当ホテルは新総料理長を迎え、ウエディングをはじめ、今後ホテル宴会から直営レストランに至るまで、ホテルグランヴィア岡山の『食』に関するすべてを統括し、お客様に安心安全かつワンランク上のおもてなしを提供してまいります。

### <新ブライダルメニューの概要>

特長：

女性を意識した繊細で華やかな盛付と、食材本来の味を引き立てた味付けで、ご年配の方でも食べやすい洋食メニュー。

主なメニュー：

「オマール海老の柑橘風味とそのブランマンジェ 甲殻ジュレとマンゴーソース キャビア添え」  
「オードヴルヴァリエ5種」 など

価格：洋コース¥15,000、和洋コース¥15,000 ※税金・サービス料別



『オマール海老の柑橘風味とそのブランマンジェ  
甲殻ジュレとマンゴーソース キャビア添え』  
濃厚な味わいのオマール海老とオマール海老のブランマンジェに、マンゴーソースと海老のパウダーを合わせた、見た目にも華やかな一皿。



『オードヴル ヴァリエ5種』  
祝宴をカラフルに彩るグラスオードヴル。雲丹や海老、フォワグラなど、食材それぞれの個性を引き立てた5種類が並びます。

## <新総料理長のご紹介>

### 【ご挨拶】

この度、総料理長に就任いたしましたことを、大変光栄に思います。

岡山に来て感じたのは、温暖で豊かな自然の中で育まれた美味しい海の幸、山の幸に恵まれた大変魅力的な土地であるということです。また、観光名所も多く、国内外から多くのお客様が訪れる観光都市としても注目を集めていると感じました。

地元岡山のお客様はもとより、国内外から岡山を訪れる方まで、幅広い方に喜んでいただける美味しいお料理をモットーに、笑顔になれるようなお料理を心掛け提供してまいります。これまで培ってきた経験を活かし、スタッフ一丸となってホテルグランヴィア岡山の新たな魅力を発信してまいります。

総料理長：岡本真輔（おかもとしんすけ）



### 【略歴】

長崎県出身

辻調理師専門学校を卒業後、東京のフレンチレストランや、大阪のホテルレストラン等で修業。

1997（平成 9）年	株式会社ジェイアール西日本ホテル開発入社
2002（平成 14）年	ホテルグランヴィア京都・スカイラウンジ「サザンコート」シェフ
2005（平成 17）年	同・カフェレストラン「ル・タン」シェフ
2008（平成 20）年	同・イタリアン「ラ・リサータ」シェフ
2010（平成 22）年	同・欧風料理「ラ・フルール」シェフ
2011（平成 23）年	同・鉄板焼「五山望」シェフ
2012（平成 24）年	同・宴会調理 シェフ
2017（平成 29）年 9 月	株式会社ホテルグランヴィア岡山に出向
2018（平成 30）年 4 月	ホテルグランヴィア岡山・総料理長に就任

### 【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

<https://granvia-oka.co.jp>

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