

～岡山自慢のフルーツを使ったお料理やドリンク、デザートが勢揃い～

「岡山フルーツキャンペーン」開催！

観光キャンペーン2018「おかやま果物時間」参画

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、2018年7月から、「岡山フルーツキャンペーン」と題し、岡山自慢のフルーツを使用したデザート、ドリンク、コース料理などをレストラン4店舗にて販売いたします。

旬を迎えるモモやブドウをメインに、フルーツを使用した6種類のメニューと、スイーツバイキングを用意いたします。岡山県が今年7月から10月まで実施する「おかやま果物時間」観光キャンペーンにも参画し、当社としても“フルーツ王国・岡山”をより一層推進し、岡山の魅力を発信すべく、メニューを企画・開発いたしました。

観光や帰省で岡山を訪れるお客様に、岡山が誇る果物を存分楽しんでいただき「美味しい思い出づくり」のお手伝いをいたします。

商品展開は次の通りです。

■初登場「桃のスペシャリテ」／19階フランス料理 プリドール

19階フランス料理・プリドールでは、岡山の白桃を使用したフルコースを初めて販売いたします。今回のコースは良質で美味しい岡山の白桃を地元岡山の方だけでなく、岡山を訪れる国内外のお客様にも楽しんでいただきたいというシェフの思いから生まれたメニューで、食前酒からオードブル、メイン、デザートまで、全てのお料理に岡山県産の白桃を使用した贅沢なフレンチコースを提供いたします。（※メニュー詳細は別紙）



ディナーコースのメインは「桃と合鴨の一皿」

【価格】ランチコース ¥7,000
ディナーコース ¥11,000

【期間】2018年7月13日（金）～8月5日（日）[定休日：毎週水曜日※祝日を除く]

【時間】ランチタイム 11:30～14:30 (L.O. 14:00)
ディナータイム 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
※2日前までの要予約。

■3人のシェフの個性が光る贅沢パフェ「岡山プレミアムパフェ」／2階カフェレストラン・オリビエ

2階カフェレストラン・オリビエでは、3人のシェフが考案した岡山自慢のフルーツを使用した「岡山プレミアムパフェ」を今夏限定で順次販売いたします。岡山を代表する「桃」「ピオーネ」「シャインマスカット」を各シェフが担当し、主役のフルーツを引き立てた贅沢なパフェを3種類ご用意いたします。各シェフの個性が光るリッチでジューシーなプレミアムパフェをお楽しみください。

岡山プレミアム白桃パフェ

<担当：調理部シェフ 小山 俊一郎>

【価格】¥2,300 (税込)

【期間】7月6日(金)～7月31日(火)

岡山プレミアムピオーネパフェ

<担当：調理部シェフ 中西 英二>

【価格】¥2,000 (税込)

【期間】8月1日(水)～8月31日(金)

岡山プレミアムシャインマスカットパフェ

<担当：プリドールシェフ 高田 充史>

【価格】¥2,000 (税込)

【期間】9月1日(土)～10月31日(水)

※パフェ提供時間はいずれも 14:00～21:30 (L.O. 21:00)



岡山プレミアム白桃パフェ

■大好評「ナイト・スイーツ&フルーツ・バイキング」/2階カフェレストラン・オリビエ

今春に開催し、大好評いただきました「ナイト・スイーツ・バイキング」が6月から復活開催中。ホテルメイドのデザートのみならず、お食事も存分に楽しめるバイキングで、今回は“フルーツ王国・岡山”ならではの限定メニューも登場します。

6～8月(夏期間)は、岡山県産の桃を使用した、白桃のショートケーキや、白桃のクレープシュゼットをご用意し、美味しい岡山の果物を存分にお楽しみいただけます。

さらに、夏期間限定デザートとして、ふわふわと口解けのよいかき氷「マンゴースノーアイス」を、9月からの秋期間デザートには、カラフルな「フルーツジュエリータルト」や「フルーツサンド」が登場いたします。また、ピザ釜で焼き上げる熱々ピッツァをはじめ、シェフのおすすめパスタやサンドウィッチなどの、ご夕食としてもご満足いただける軽食も取り揃えていますので、ご家族のお食事や、お仕事帰りの女子会にもおすすめのイベントです。



岡山県産の白桃を使用したショートケーキとクレープシュゼット。



夏季限定の「マンゴースノーアイス」



ピザ釜で焼き上げる本格ピッツァ

6月～8月おすすめデザート

- ・岡山県産桃を使用した「白桃のショートケーキ」
- ・シェフコーナーの出来立て楽しめる「岡山県産白桃のクレープシュゼット」
- ・ふわふわと口解けの良いかき氷「マンゴースノーアイス」

9月～10月おすすめデザート

- ・フルーツジュエリータルト
- ・色とりどりのフルーツを挟んだ「フルーツサンド」

全日程共通おすすめお食事メニュー

- ・岡山の千屋牛を使用したホテルメイドのカレーを包んで揚げた「千屋牛カレーパン」

【価格】大人¥3,500 (WEB予約割引¥3,200)

小学生¥2,000 /3歳以上のお子様¥1,000

【時間】17:30～20:00 (150分制)

【期間】6月～10月中の下記34日間

6月	4(月)	10(日)	17(日)	18(月)	24(日)	25(月)	
7月	1(月)	2(月)	9(月)	16(月)	22(日)	29(日)	30(月)
8月	6(月)	12(日)	13(月)	19(日)	20(月)	26(日)	27(月)
9月	3(月)	9(日)	10(月)	16(日)	23(日)	24(月)	30(日)
10月	1(月)	8(月)	14(日)	15(月)	21(日)	28(日)	29(月)

■岡山白桃と島根ワインのコンポジション オリーブオイルの香り

／1階ロビーラウンジ・ルミエール

岡山県産の白桃を使用した贅沢なデザート。上品な桃の甘さを引き立てるため、赤スグリのシロップでコンポートしました。香りのアクセントとして、グラスの底にオリーブオイルのムースとクリームを敷き、島根ワインのジュレをあしらった大人の夏デザートに仕立てております。

【価格】単品¥1,200/ セット¥1,600

【期間】7月6日(金)～8月31日(金)

【時間】10:30～19:00 (L.O.19:00)



■デザート感覚で桃を堪能できるカクテル「吉備リーニ」

／19階スカイラウンジ・アブローズ

桃の代表的なカクテル「ベリーニ」に、大きくカットした岡山県産の白桃とミントをトッピングして華やかなパフェ風のカクテルに仕立てました。シャーベット状にした白桃のピューレにスパークリングワインを組み合わせ、桃本来の甘い香りと風味が楽しめる夏にぴったりのカクテルです。

【価格】¥1,700

【期間】7月6日(金)～8月5日(日)

【時間】17:30～23:30 (L.O.23:00)

※8/6(月)以降は岡山県産ブドウを使用したカクテルの販売を予定しております。



【レストランお問い合わせ】086-233-3138 (レストラン予約専用ダイヤル) 10:00～18:00

【ホテルHPレストランページ】<https://granvia-oka.co.jp/restaurant/>

※表示価格には、サービス料・税金が含まれております。ただし、オリビエの「ナイト・スイーツ & フルーツ・バイキング」は、サービス料を頂戴しておりません。

※いずれの商品も、仕入れ状況によりメニュー内容や、販売期間が変更になる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

【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 岡山市北区駅元町 1-5

<https://granvia-oka.jp>

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



HOTEL GRANVIA
OKAYAMA

19階フランス料理 プリドール

『桃のスペシャリテ』

ランチコース ¥7,000 / ディナーコース ¥11,000

[定休日：毎週水曜日※祝日を除く]

ランチメニュー

<アミューズ>
桃のアペリティフ

エッセンス・ド・ペッシェ

桃の瞬間マリネとフルーツマト

<オードヴル>
桃と生ハムのサラダ仕立て
生姜風味のヴィネグレット

<魚料理>
桃と魚介の冷製カッペリーニ
バルサミコ酢のアクセント

<肉料理>
桃のキャラメリゼと豚珍甘フィレ肉のメダル
蜂蜜と黒胡椒のソースで

<デザート>
桃のコンポートとそのジュレ
フロマージュブランのソルベと共に

パン、バター

コーヒー、小菓子

ディナーメニュー

<アミューズ>
桃のアペリティフ

エッセンス・ド・ペッシェ

桃の瞬間マリネとフルーツマト

<第1オードヴル>
桃と蟹のサラダ仕立て ソース・レムラード

<第2オードヴル>
桃とマルムラードとフォワグラのポワレ

<魚料理>
桃と魚介の冷製カッペリーニ
バルサミコ酢のアクセント

または
桃とオマール海老の冷製カッペリーニ
バルサミコ酢のアクセント

※プラス ¥1,700 で魚介をオマール海老に変更できます。

<グラニテ>
桃のグラニテ

<肉料理>
桃と合鴨の一皿

<前菜デザート>
桃のコンポートとそのジュレ

<デザート>
桃のフランベと
キャビネット・プディングの組み合わせ

パン、バター

コーヒー、小菓子

※仕入れ状況により、メニュー内容や販売期間が変更になる場合がございます。