



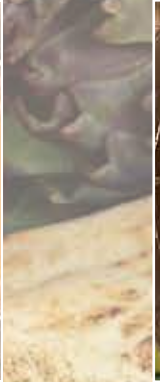
2F カフェレストラン  
オリビエ

11:30 ~ 14:00(L.O.14:00)

＼週替わりで巡る！／

# 世界のカレーツアー

¥2,000  
(会員価格 ¥1,800)



<7/1 ~ 7/8>

## ①シンガポール風 チキンカレー

ココナッツミルクでマレー風味を残しつつ、トマトの酸味と中華風スパイスを組み合わせた芳醇なスパイスが香り立つ、サッパリとした味付けが特徴です。

<7/23 ~ 7/29>

## ④スリランカ風 シーフードカレー

南インド料理に似て、汁気の多いサラサラとしたカレー。辛みのあるスパイスを多く使い、あとからジワッと辛みがやってきます。

<8/13 ~ 8/19>

## ⑦ミャンマー風 ポークカレー

中国、インド、タイなど5カ国と国境を接している国ならではのバラエティに富んだカレー。スパイシーかつミルクィな味わいをお楽しみください。

<7/9 ~ 7/15>

## ②パキスタン風 キーマカレーに ナンを添えて

挽肉と玉葱の旨味と甘みを楽しめる一品。まろやかな味わいの中にスパイシーを感じるキーマカレーはナンとの相性抜群！

<7/30 ~ 8/5>

## ⑤チキンと小海老の タイ風マッサマンカレー

タイ南部で食べられているご当地カレーのマッサマンカレー。ほのかな辛さの中に、深いコクと上質な甘みを感じられます。

<8/20 ~ 8/26>

## ⑧イギリス風チキン ティッカマサラ

イギリスで生まれたインド料理「ティッカマサラ」は、ヨーグルトと香辛料でマリネした鶏肉をトマトソースで煮込んだ深いコクが楽しめるカレーです。

<7/16 ~ 7/22>

## ③インド風 小海老と ほうれん草のカレー

甲殻類のコクをギッシリ詰めた北インドカレー。ほうれん草をたっぷりを使用したカレーはヘルシーでありながらパワーみなぎる一品です。

<8/6 ~ 8/12>

## ⑥カンボジア風 シーフードカレー

シーフードの出汁にココナッツミルクや砂糖などを加えた、日本人にも食べやすい味わいで香りもまろやかなカレーです。

<8/27 ~ 8/31>

## ⑨ビーフカレー オリビエスタイル

牛肉を赤ワインでじっくり煮込んでコクを出し、ブラックペッパーでスパイシーに仕上げました。

※写真はすべてイメージです。表示金額にはサービス料・消費税が含まれております。※仕入れ状況により、内容が一部変更になる場合がございます。



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)234-7000  
https://granvia-oka.co.jp/

【ご予約・お問い合わせ】

Tel. 086-233-3138

受付時間 10:00~18:00 WEB 予約は  
(レストラン予約専用ダイヤル) こちら

