



HOTEL GRANVIA
OKAYAMA

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

～今年度のデザートコンテストで優勝したスイーツが楽しめます!～

夏限定のフレンチ・ランチコース「エテ」を販売

19階フランス料理「プリドール」／期間：8月10日～31日

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、今年4月に東京で開催された「第12回 グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」において、当ホテルの製菓シェフ・光畑滋充のデザートが優勝しました。これを記念して、このスイーツを組み込んだフレンチコース「エテ」を、2018年8月10日（金）から8月31日（金）までの期間、19階フランス料理「プリドール」のランチとして販売いたします。



優勝作品「夏のヴァッシュラン仕立て オリーブオイルの香り」



製菓シェフ・光畑 滋充

※写真提供：協同組合全日本洋菓子工業会

アシェットデセールとは、フルコースの最後に出てくる皿盛りデザートのことです。「アシェットデセール・コンテスト」は、本年4月の「第14回デザート・スイーツ&ベーカリー展」（会場：東京ビッグサイト、主催：協同組合全日本洋菓子工業会・日本食糧新聞社）の中で開催されました。ひと皿にグラス（氷菓）を使うことや、2時間30分の競技時間内に8皿を仕上げるのが条件で果物やソースなど味のバランスはもちろん、独創性やデザイン性も評価の対象。第一次審査で選出された全国のホテルや洋菓子店のパティシエ12名が4月11日、12日の決勝審査に挑み、順位が決定しました。

優勝作品の「夏のヴァッシュラン仕立て オリーブオイルの香り」は、パイナップルやパッションフルーツ、ココナッツなど夏を感じられる食材をアクセントに、オリーブオイルのアイスクリーム、パッションフルーツとオレンジのソルベ、フランボワーズのソルベの3種の氷菓を組み合わせ、フルコースを召し上がった後でも、デザートを楽しめるよう、あっさりとした味わいに仕立てられています。

このデザートが楽しめるフランス料理「プリドール」の夏季限定ランチコース「エテ」は、暑い夏でもさっぱりと美味しいフレンチを楽しんでいただけるよう、様々な味わいのお酢を使用した

料理を楽しめる内容となっています。

なお、メニュー名の「エテ」はフランス語 (été) で“夏”を意味します。



プリドールで提供する夏限定コース「エテ」

ランチコース「エテ」 / ¥5,000 (税金・サービス料込)

【店舗】19階フランス料理「プリドール」

【期間】2018年8月10日(金)～8月31日(金) [定休日：毎週水曜日※8/15を除く]

【時間】ランチタイム 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

※お盆期間 8/11～8/15 は、11:30～15:00 (L.O. 14:30)

<メニュー>

- ・フルーツビネガーのアペリティフ
- ・魚介のマリネと野菜のルーレ フルーツビネガーの組み合わせ
- ・レモンパスタと鶏胸肉 木ノ子のクリームソースで
- ・国産牛フィレ肉の網焼き ラタトゥイユと共に
- ・メロンのコンポート
- ・夏のヴァシュラン仕立て オリーブオイルの香り
- ・パン、バター
- ・コーヒー、小菓子

※写真はイメージです。

※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。

【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/>

【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.co.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