



2018年8月16日

ホテルグランヴィア岡山

～大好評のデザートバイキング!“抹茶”をテーマに秋の味覚がいっぱい～

## 「秋の抹茶スイーツ&フルーツバイキング」開催

<期間：9/1（金）～9/30（日）、場所：2F カフェレストラン「オリビエ」>

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、美味しい食材が豊富な秋本番に向けて一足早く「秋の抹茶スイーツ&フルーツバイキング」を、本年9月1日（土）から9月30日（日）まで、2階カフェレストラン「オリビエ」にて開催いたします。

毎年、春と秋に開催している大好評のデザートバイキング。今回は、日本人のみならず海外の方にも人気の「抹茶」をテーマに、深まりゆく秋を感じられる多彩なメニューを取り揃えます。抹茶のティラミスや、抹茶ムースケーキなど抹茶のスイーツ10種類をはじめ、栗やイチジク、サツマイモなどの秋の代表的な食材を使ったデザートやフルーツを30種類、合計40種類を取り揃えました。

ホテルならではの味わいと、豊富なラインナップで旬の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。

### 【おすすめポイント】

1. 人気の抹茶スイーツが10種類
2. デザートとフルーツ合わせて計40種類の豊富なメニュー
3. 出来立てデザートが楽しめる“シェフコーナー”  
あつあつの「アップルパイ」とサクサクの「栗のミルフィーユ」が登場します。
4. お食事メニューもご用意！  
デザート以外にピッツァやパスタなどのお食事メニューも用意しています。



「秋の抹茶スイーツ&フルーツバイキング」の概要は以下の通りです。

## <記>

- 期 間： 2018年9月1日(土)～9月30日(日)
- 時 間： 15時～16時30分
- 場 所： 2階カフェレストラン「オリビエ」
- 料 金： 大 人 ¥3,500 /小学生 ¥2,000 /3歳以上小学生未満 ¥800  
※WEBからのご予約特典として、大人料金¥3,500→¥3,200に割引。

### ● デザートメニュー (約40種類)

#### <抹茶のスイーツ>

抹茶と栗のショートケーキ、抹茶とオレンジのクグロフ、抹茶ティラミス、抹茶プリンと柚子蜜のジュレ、抹茶シフォンケーキ、抹茶マドレーヌ、抹茶と求肥のロールケーキ、抹茶と玄米のケーキ、抹茶ムースのケーキ、抹茶と練乳のケーキ

#### <秋ならではのメニュー>

ピオーネのタルト、モンブランカップケーキ、芋のクレームブリュレ、無花果とナッツのブラウニー、キャラメルと芋のケーキ など

#### <出来立てが楽しめる“シェフコーナー”でも実りの秋を表現>

- ◆ あつあつの「アップルパイ」が登場。シナモンが香り立つリンゴフィリングと、冷たい抹茶のアイスクリームの組み合わせをお楽しみいただけます。
- ◆ マロン、小豆、抹茶の3種類のクリームでお作りするサクサク食感の「栗のミルフィーユ」。バニラアイスクリームを添えてご用意いたします。



シナモンが香るあつあつの「アップルパイ」



和テイストに仕上げた「栗のミルフィーユ」

### ● 軽食・その他メニュー

本日のパスタ、本日のピッツァ、本日のサンドウィッチ、フライドポテト、サラダ各種、コーンポタージュ、フルーツ、アイスクリーム、ソフトドリンク各種

---

【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