



2018年12月20日

ホテルグランヴィア岡山

新メニューも登場！昼も夜もスイーツと軽食がたっぷり 120分間楽しめる！

「ストロベリースウィーツバイキング」開催

<期間：2/1（金）～4/7（日）、場所：2F カフェレストラン「オリビエ」>

1/1（火）WEB 予約開始

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、苺たっぷりのスイーツをはじめ、ホテルメイドの軽食も楽しめる「ストロベリースウィーツバイキング」を、2019年2月1日（金）から4月7日（日）まで、2階カフェレストラン「オリビエ」にて開催します。

また、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけるよう「ナイト・ストロベリースウィーツバイキング」と題し、2月と3月の日付限定で夜の部も実施します。

毎年、大好評の苺が主役のスイーツバイキング。苺のミルフィーユや苺タルトなど苺を使用したスイーツを20種類、その他レアチーズケーキやクラシックショコラなど定番スイーツやシェフ特製の Pasta など軽食もご用意いたします。

季節を彩る豊富な種類のスイーツとホテルならではの軽食を心ゆくまでお楽しみください。



※写真はイメージです。

【おすすめポイント】

- 1. 苺スイーツや定番スイーツ、軽食などすべて食べ放題！**
- 2. 初登場のスイーツやドリンクも！**
焼きたてが楽しめる「クロワッサン・ワッフル」や「ベリーのスムージー」が初登場。
- 3. お食事メニューもご用意！**
ピッツァやパスタなどのお食事メニューも取り揃え、最後までお腹いっぱい楽しめます。
- 4. 日中は忙しい方も大丈夫！夜の部も開催！**
夕方からスタートのナイト・ストロベリースウィーツバイキングを2月・3月の36日間限定開催。

デザートメニュー

＜苺のスウィーツ＞

苺のモンブランショートケーキ、苺のシフォンケーキ、苺のロールケーキ、苺のミルフィーユ、苺のタルト、とちおとめケーキ、苺のクリームブリュレ、苺とピスタチオのカップケーキ、苺とレモンのジュレ、ストロベリーファウンテンなど

＜定番スウィーツ＞

チョコレートケーキ、抹茶と小豆のケーキ、レアチーズケーキ、生チョコレートなど

＜出来立てが楽しめる“シェフコーナー”＞

「クロワッサン・ワッフル」

クロワッサン生地を使用したワッフル。サクサクとした食感のワッフルに、苺やベリー、アイスクリームをトッピングして仕上げます。

＜初登場「ベリーのスムージー」＞

ミックスベリーを使用したドリンク、「ベリーのスムージー」が登場



焼きたてが楽しめる「クロワッサン・ワッフル」 ドリンクでも季節を楽しむ「ベリーのスムージー」

＜軽食・その他メニュー＞

本日のパスタ、本日のサンドウィッチ、千屋牛カレーピッツァ、オニオンスープ、フライドポテト、サラダ、ソフトドリンク各種など

詳細は以下の通りです。

「ストロベリースウィーツバイキング」

■ 期 間：2019年2月1日（金）～4月7日（日）

■ 時 間：15時～17時（L.O. 16時）

「ナイト・ストロベリースウィーツバイキング」

■ 期 間：下記日程の日付限定開催

2月 2日（土）、3日（日）、5日（火）、6日（水）、8日（金）、9日（土）、10日（日）、12日（火）、13日（水）、15日（金）、16日（土）、17日（日）、19日（火）、20日（水）、22日（金）、23日（土）、26日（火）、27日（水）

3月 1日（金）、2日（土）、3日（日）、4日（月）、5日（火）、6日（水）、8日（金）、9日（土）、10日（日）、11日（月）、16日（土）、17日（日）、18日（月）、23日（土）、24日（日）、26日（火）、27日（水）、28日（木）

■ 時 間：18時～20時（L.O. 19時）

■ 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、＜平日限定＞大人料金¥3,500→¥3,200に割引

■ 予 約：2019年1月1日（火）よりWEB予約開始

【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