



HOTEL GRANVIA
OKAYAMA

News Release

報道関係各位

2019年2月25日
ホテルグランヴィア岡山

岡山産の果物を全メニューに使ったフルーツが主役のコース料理 「おかやま果実のスペシャリテ」シリーズを販売 第1弾・3月は“苺づくし”、夏は“桃”、秋は“ぶどう”で展開 ＜19階フランス料理「プリドール」＞

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、フルーツ王国・岡山産の果物が堪能できるコース料理「おかやま果実のスペシャリテ」を、3月1日から、19階フランス料理「プリドール」にてシリーズ販売をいたします。

フルーツが旬を迎える時期に合わせて、3シーズンに亘って展開する果物づくしのフランス料理のコース。春は“苺”、夏は“桃”、秋は“ぶどう”を主役に提供します。



昨年、岡山県の観光キャンペーンに参画し、桃を使ったフレンチコースを約3週間販売したところ、県内外から大変ご好評いただいたことから、今回はより長い期間、さらに種類を増やして展開いたします。

食前酒、オードヴルからメイン、デザートまで、全ての料理に県産フルーツを使用。シェフの遊び心とセンスにより、今までにない様々なバリエーションを味わっていただけます。

3月の「苺のスペシャリテ」では、フレッシュの苺はもちろん、ドゥミセック（半生）、セック（ドライ）、パウダー（粉）、マルムラード（ジャム）に変化させ、1人前で約20個の苺を贅沢に使用。様々な味と食感を楽しめる、フルーツが美味しい岡山ならではの果物づくしのコースに仕上げました。

これからの観光シーズン合わせ、岡山を訪れる国内外のお客様に“フルーツ王国・岡山”を存分に楽しんでいただき、岡山の魅力を発信してまいります。

概要は下記の通りです。

<「おかやま果実のスペシャルティ」の概要>

1. 『苺のスペシャルティ』 ランチコース¥5,000 / ディナーコース¥11,150

【販売期間】2019年3月1日（金）～31日（日）

●ランチコース・メニュー一例

- ・苺とトマトの冷製スープ
- ・苺と生ハムのサラダ仕立て 苺のビネグレットで
- ・苺とパンタードの組み合わせ バルサミコ酢のアクセント
- ・苺のレアチーズケーキ など

●ディナーコース・メニュー一例

- ・苺とフォワグラの組み合わせ パン・ペルデュを添えて
- ・苺と魚介のパスタ トマトと共に
- ・国産牛フィレ肉のポワレ 苺と赤ワインのソースで
- ・苺のミルフィーユ ブラッドオレンジのソルベと共に など

2. 『桃のスペシャルティ』 ランチコース¥7,000 / ディナーコース¥12,000

【販売期間】2019年7月13日（土）～8月5日（月）

3. 『ぶどうのスペシャルティ』 ランチコース / ディナーコース

【販売期間】2019年9月（販売予定）※販売価格は後日発表。

【レストラン】 19階フランス料理 プリドール [定休日：毎週水曜日※祝日を除く]

【営業時間】 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)

※ご利用の2日前までにご予約をお願いします。

※出荷状況により、食材の産地や販売期間が変更になる場合がございます。

【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.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