

News Release

2019年3月1日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア岡山

～“おいしい酒と和食を気軽に楽しめるお店”がコンセプト～ ホテル2階の日本料理「吉備膳(きびぜん)」 3月9日(土) ホール席リニューアルオープンのお知らせ

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、この度、2階日本料理「吉備膳」のホール席を改装し、本年3月9日（土）にリニューアルオープンいたします。

リニューアルのコンセプトは『おいしい酒と和食を気軽に楽しめるお店』。

従来の慶事や法要などのご利用を伴う会席、御膳料理を中心としたメニューに加えて、割烹スタイルの料理長こだわりの一品料理を充実させました。また、新たに設置したカウンターには、岡山の地酒はもちろん、北は北海道から南は九州まで様々な日本酒を取り揃え、宿泊のお客様をはじめ、ビジネス客や女子会など新たな顧客層の開拓に向けて、ホール席の改装を実施いたします。



店内イメージ

また、3月9日（土）のオープン当日はリニューアル記念として、ご来店の皆様へ樽酒のふるまい酒サービスを行います。

リニューアルの概要は下記の通りです。

1. リニューアルの概要

- ・店名：日本料理「吉備膳」(きびぜん)
- ・リニューアルオープン日：2019年3月9日(土)
- ・所在地：岡山市北区駅元町1-5 ホテルグランヴィア岡山2階
- ・電話番号：レストラン予約専用ダイヤル
086-233-3138 (受付時間 10:00~18:00)
- ・営業時間：【ランチ】 11:30~14:30 ※ラストオーダー14:00
【ディナー】 17:30~22:00 ※ラストオーダー21:00
定休日 月曜日(祝日は除く)
- ・席数：108席→92席
- ・改装費用：約700万円
- ・工事期間：2019年3月3日(日)~3月8日(金)

2. リニューアルのポイント

① プライベート感溢れるホール席

ホール席のコンセプトは「居心地のよいカジュアルな割烹スタイル」。ホール席の中央16席を撤去し、草木のオブジェやお酒をディスプレイしたカウンターを新たに設置。ゆとりある空間演出で店内イメージを一新いたします。また、テーブルの配置や照明のデザイン、さらに簾を使用し視線をさえぎることで、視覚によるプライベート感を演出します。

② 種類豊富な岡山の地酒

店内中央のカウンターには、岡山の選りすぐりの地酒はもとより、地域や米の違う日本各地の日本酒をご用意。おすすめの3種類が飲み比べられるセットも販売し、お酒の特徴の説明とともに楽しみいただけます。

③ 日本酒に合う一品料理

現在ご提供している御膳料理や会席料理に加えて、一品料理を充実させて、地酒と共にお楽しみいただけます。

<一品料理 一例>

おでん、出汁巻き玉子、鯖の塩焼き、シャコの天婦羅 等

【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 営業部営業企画課

〒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

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