



HOTEL GRANVIA
OKAYAMA

News Letter

報道関係各位

2020年1月17日
ホテルグランヴィア岡山

令和初のバレンタイン、期間限定メニューや初の紅茶セミナーなど 「バレンタインフェア 2020」開催

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：奈倉宏治）は、2月14日のバレンタインデーに合わせて、19階フランス料理「プリドール」と1階ロビーラウンジ「ルミエール」において、「バレンタインフェア 2020」を開催いたします。

今回のフェアは、期間限定のチョコレートを使ったケーキやデザートの特典メニュー、テリッシュョコラの販売、また初開催となるセミナーイベント「紅茶とショコラのおいしい関係」をご用意しております。

令和初となるバレンタインで、特別な時間を当ホテルでお楽しみください。
概要は下記の通りです。

1. 『パルファン』※ドリンク付き ¥1,800（税サ込）

【販売期間】1月15日（水）～2月15日（土）11:30～19:00

【店舗】 1階ロビーラウンジ ルミエール



当ホテルのパティシエ・光畑滋充とグループホテルである「ホテルグランヴィア京都」のティーマスター・福島ちあきがコラボレーションした一品。

ケーキは、濃厚なショコラの力強さやココの中にオレンジとカラマンジーでフルーティーな香りが特徴。紅茶は、ロンネフェルト社のイングリッシュブレックファーストで、豊かな香りと味わいが特徴。ケーキと紅茶のマリアージュをお楽しみください。

2. 『紅茶セミナー～紅茶とショコラのおいしい関係～』 ¥2,500（税サ込）

【開催日時】2月15日（土）受付14:30～ セミナー15:00～ スウィーツタイム15:30～

【開催店舗】19階フランス料理 プリドール

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」が認定したティーマスター福島ちあき（ホテルグランヴィア京都）による紅茶の味わいの違いが体験できるセミナー！その他にも誰かに話したくなるような紅茶とチョコレートのお話しなど内容盛りだくさんのお時間です。



3. 『テリーヌショコラ』 ¥2,000 (税サ込)

【販売期間】1月6日(月)～2月14日(金)

【店舗】1階ロビーラウンジ ルミエール

フルーティーな酸味とカカオの苦み、甘みがバランスの良いピュトラス社のベトナム産カカオを使用し、濃厚でなめらかな焼きショコラに仕上げました。テイクアウト商品で、バレンタインのプレゼントやお土産におすすめの一品です。



4. 『プラスデザート』 ¥500 (税サ込)

【販売期間】2月8日(土)～2月14日(金)

【店舗】19階フランス料理 プリドール

期間中、一部のランチ・ディナーコースのデザートをオプションでバレンタインデザートに変更いただけます。期間限定のデザートをお楽しみください。



【ランチデザート】

苺とショコラのデザート・ヴァリエ
苺とショコラの様々な組み合わせを
ワンプレートに盛り付けたシェフ渾
身の一皿。



【ディナーデザート】

モワール・ショコラと苺の一皿
熱々のやわらかいチョコレートケーキ
「モワール・ショコラ」と苺を使用し
た一皿。

【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

営業部営業企画課 安原 e-mail: i-yshr@granvia-oka.co.jp

TEL (086)233-3498 FAX (086)234-7098

〒700-8515 岡山市北区駅元町 1-5

<https://granvia-oka.co.jp/>