

報道関係各位

2020年1月31日
ホテルグランヴィア岡山

岡山のブランドイチゴ「晴苺(はれいちご)」を使用したパフェ
「晴れの国おかやま 晴苺パフェ」が新登場
＜期間：2/1(土)～4/30(木)、店舗1Fロビーラウンジ ルミエール＞

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：奈倉宏治）は、昨年誕生した岡山県産の新ブランド「晴苺(はれいちご)」を使用したパフェを、2020年2月1日(土)から4月30日(木)まで、1階ロビーラウンジ「ルミエール」にて販売いたします。

くだもの王国として知られる岡山の新しい魅力が詰まった「苺」を、ホテルでさらに美味しく味わっていただくため、パティシエが仕上げた“晴苺づくし”のとおきのおきの一品です。

概要は下記の通りです。



＜晴れの国おかやま 晴苺パフェ＞

1. 『晴れの国おかやま 晴苺パフェ』

【販売期間】 2020年2月1日(土)～4月30日(木) 12:00～19:00 (L.O. 18:30)

【店舗】 1F ロビーラウンジ ルミエール

【概要】 2段式になっており、様々な食感や美味しさが楽しめます。

●上段

晴苺、苺のチョコレート、
ハチミツのクリーム、晴苺のムース、
チーズケーキ、クランブル、
晴苺のマリネ、

●下段

晴苺、ミント、エディブルフラワー、
アーモンドクランブル、晴苺のグラニテ、
フロマージュブランと晴苺のソルベ、
晴苺のジュレ



<2段構成で苺のおいしさが味わえる>

【価格】 ¥2,000 (税金・サービス料込)

※1日20食限定、予約不可となります。

※入荷状況によってメニュー内容や販売期間が変更になる場合がございます。

※『晴苺 (はれいちご)』とは

2019年12月に誕生した新ブランドの苺。岡山県内の農家が栽培方法を統一して育て上げました。甘みが強く、程よい酸味がアクセントで、果肉まで赤いことも特徴です。日常でお楽しみいただくのはもちろん、贈答用にもぴったりのこだわりの苺です。

【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/>