

Granvia Press

すべては感動のために～岡山でいちばん笑顔を集めます～

2025 5・6月号《保存版》

HOTEL GRANVIA OKAYAMA
GENERAL INFORMATION GUIDE

ホテルグランヴィア岡山

風薫る季節に
彩り豊かなアフタヌーンティーを。



19F

ダイニング&バー
アブローズ

開業30周年記念 アフタヌーンティー 第3弾

“Vert” et “Jaune” (ヴェール エジョース)

～緑と黄色が奏でる美味のハーモニー～

¥7,000 (会員価格 ¥6,300)

5月1日(木)～6月30日(月) ※5月3日(土)～6日(火)除く

①12:00～14:30 ②15:00～17:30 ③17:30～23:00(最終入店20:00)

開業30周年記念アフタヌーンティー第3弾。今回のテーマカラーは「緑」と「黄色」。みずみずしいフルーツと彩り豊かな食材が織りなす、心ときめくアフタヌーンティーをご用意しました。セイボリーには、空豆とベーコンのタルト ミモザサラダ添え、ハーブとスモークトラウトサーモンのオープンサンド、メロンとハモンセラーノ オリーブオイルのジュレなど、爽やかさと深い味わいが調和するメニューが並びます。スイーツは、メロンやマンゴーをはじめ、この季節ならではのみずみずしいフルーツをふんだんに使用し、目にも楽しい一口サイズのスイーツをティースタンドでご提供。そして最後には、甘くジューシーなメロンパフェが登場。ひとくちごとに広がる、幸せな味わいを心ゆくまでご堪能ください。

この夏、爽やかな緑と陽気な黄色が奏でる、特別なティータイムへようこそ。





更なる感動のステージへ ホテルグランヴィア岡山は、おかげさまで開業30周年を迎えました。

19F フランス料理 プリドール 予約制
営業日 金・土・日曜日 11:30~14:30 (L.O.13:30)、17:30~22:00 (L.O.19:30)

LUNCH Déjeuner (デジュネ)
ご来店ご予約時にお申し付けください

¥7,500 (会員価格 ¥6,750) 5月2日(金)~6月29日(日)
多彩なメインディッシュからお好みの一皿をお選びいただけます。素材の魅力を生かしたお料理を、ゆったりとした上質な空間でお楽しみください。

LUNCH オマールランチ
¥6,500 (会員価格 ¥5,850)
5月2日(金)~6月29日(日)
活オマール海老をお好みの調理法で仕上げる、シェフ中西ならではの特別コース。厳選食材と匠の技が織りなす、至福のひとつをお楽しみください。



1 じっくり煮込んだ岡山の銘牛「千屋牛」は、その豊かな旨みと柔らかな食感が特徴。ブルゴーニュ産ワインと仕上げたブッフブルギニオン。

選べる3種のメイン

2 マッシュルームとボルチーニをじっくり炒めて仕上げた濃厚なペーストをラバンの肉で包み、クレビネットで巻いてしっとり焼き上げました。

3 本日のお魚を、風味豊かなズッキーニとともに仕上げ、奥深い味わいをお楽しみいただけます。



19F 鉄板焼 備彩
営業時間 11:30~14:30 (L.O.14:00)、17:30~22:00 (L.O.20:30)

LUNCH 平日限定 和気
¥6,800 (会員価格 ¥6,120) 5月1日(木)~6月30日(月)
平日限定の人気のランチ「和気」。岡山県産「清麻呂牛」を味わえるランチコース。シェフが目の前で作りあげる3種のオードブル、メインには濃厚な旨味のある岡山県産清麻呂牛ロース肉をご堪能ください。



オプション
ライスをバエリア風に
変更することもできます

1F ロビーラウンジ ルミエール
営業時間 7:00~21:00 (L.O.20:30)



プティ・フル 要予約
¥3,500 (会員価格 ¥3,150)
5月7日(水)~6月30日(月)
南国の甘さが広がるマンゴーとココナツのガトー、フランボワーズの爽やかな酸味が際立つマカロン、ブルーベリーとチーズのヴェリーヌなど可愛いスイーツが勢揃い。

フルーツパフェ
¥2,900 (会員価格 ¥2,610)
5月7日(水)~6月30日(月)
岡山県産キャンベルアーリーの濃厚なソルベにマスカットの芳醇な香りのソース。甘酸っぱい苺のクリームと爽やかなエルダーフラワーのジュレが重なり、ひとくちごとに異なる美味しさが広がります。フルーツの魅力をたっぷり詰め込んだ、贅沢なパフェをお楽しみください。



HOTEL GRANVIA OKAYAMA RESTAURANT GUIDE

19F メインバー リーダーズ
営業時間 17:30~23:30 (フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.23:00)

「厳選銘酒セレクション」
開業30周年を記念して、世界各地から厳選されたウイスキーやブランデーをお楽しみいただけます。

「5・6月のセレクション」

- ローリントン AC カルパドス 30年 FOR JIS
ボトル ¥100,000 (会員価格 ¥90,000)
グラス ¥5,000 (会員価格 ¥4,500)
熟れたリンゴの香りに、スパイスやナッツ、バナラのニュアンスが調和し、滑らかで長い余韻が続きます。特別なひとときにふさわしい一杯をぜひ。
- ジェラス 30年(アルマニャック ブランデー)
ボトル ¥58,000 (会員価格 ¥52,200)
グラス ¥2,850 (会員価格 ¥2,565)
「アルマニャック」の名門、ジェラスが手がける30年熟成の逸品。ドライフルーツやナッツ、スパイスの芳醇な香りが広がり、奥深く滑らかな味わいが長い余韻を生み出します。

初夏のおすすめカクテル 5月1日(木)~6月30日(月)

1 キウイのカイピリーニャ ¥1,500 (会員価格 ¥1,350)
軽やかな味わいに、フレッシュなキウイの甘みと爽やかなレモンの酸味が絶妙にマッチ。フルーティーでみずみずしい、すっきりとした一杯をお楽しみください。

2 ペニシリン ¥1,800 (会員価格 ¥1,620)
スコッチウイスキーとアイラモルトが織りなす、力強いスモーキーな味わい。ジンジャーのスパイスとレモンの爽やかさが調和し、ローズマリーの香りが余韻を彩る一杯。

3 メロンボール ¥2,200 (会員価格 ¥1,980)
メロンの甘みと、ウォッカのすっきりとした味わいが絶妙にマッチした、爽やかでフルーティーな飲みやすいカクテル。



2F 日本料理 吉備膳 予約制
営業時間 11:30~14:30 (L.O.14:00)、17:30~22:00 (L.O.20:30)

LUNCH DINNER
SETOKA
〜瀬戸華〜
(天婦羅付)
¥6,000 (会員価格 ¥5,400)
5月1日(木)~6月30日(月)
木箱に詰め込んだ9種の小鉢と天婦羅、季節の御飯がセットになった可愛いお箱料理。天婦羅や岡山県産なぎビーフ陶板焼、備前黒毛和牛すき焼きを組み合わせたセットもございます。

- [平日限定] お箱(天婦羅なし) ¥4,900 (会員価格 ¥4,410)
- 岡山県産なぎビーフ陶板焼付 ¥8,000 (会員価格 ¥7,200)
- 天婦羅・岡山県産なぎビーフ陶板焼付 ¥9,000 (会員価格 ¥8,100)

- 「5・6月限定」備前黒毛和牛すき焼き仕立てがセットで登場**
- [平日限定] お箱+備前黒毛和牛すき焼き仕立て ¥7,900 (会員価格 ¥7,110)
 - 天婦羅+備前黒毛和牛すき焼き仕立て ¥9,000 (会員価格 ¥8,100)
 - 岡山県産なぎビーフ陶板焼・備前黒毛和牛すき焼き仕立て ¥11,000 (会員価格 ¥9,900)
 - 天婦羅・岡山県産なぎビーフ陶板焼・備前黒毛和牛すき焼き仕立て ¥12,000 (会員価格 ¥10,800)



DINNER 土佐あかうしディナー
¥24,000 (会員価格 ¥21,600) 5月1日(木)~6月30日(月)
6月は香ばしく焼き上げた鰻の白焼き、きめ細かい赤身の旨みが際立つ「土佐あかうし」ロースの鉄板焼き、爽やかな青柚子ソースで仕上げた活オマール海老が、特別なひとときを演出します。

2F 中華四川料理 重慶飯店
営業時間 11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:30~21:30 (L.O.20:30)

LUNCH 吉祥
¥12,000 (会員価格 ¥10,800)
5月1日(木)~6月30日(月)
季節の前菜や手づくり点心、フカヒレの薬膳湯や大蝦のチリソースなどの香り豊かな炒め物など贅沢な味わいを楽しむコースをご用意しました。

DINNER 景福
¥18,000 (会員価格 ¥16,200)
5月1日(木)~6月30日(月)
前菜から始まり、フカヒレやオマール海老、千屋牛など贅を尽くした一皿が続く特別コース。締めは担々麺やデザート盛り合わせまで、至福の味わいをご堪能ください。

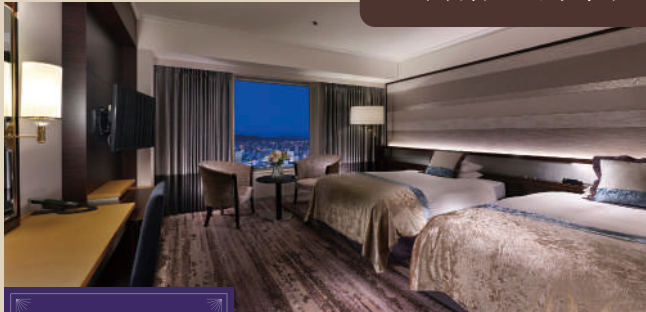


*写真はすべてイメージです。*表示金額にはサービス料・税金が含まれております。*会員価格は、JRHM・WESTER会員価格となります。*メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により変更になる場合がございます。

開業30周年記念特別宿泊プラン

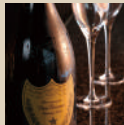


詳しくはこちら



プレミアム
ステイプラン
¥100,000
(税金・サービス料込)

煌めく夜景を楽しむホテル高層階「グランヴィアフロア」で過ごす、特別なひとときを。フレンチレストランもしくは鉄板焼での至福なディナーに加え、特別な夜にふさわしい「ドンペリニヨン」をご用意。通常20万円のプランを、30周年記念特別価格として10万円でご提供。



期間 ~2026年3月24日(火) ※ご宿泊日の5日前までに要予約
お部屋タイプ グランヴィアツイン もしくはダブル(禁煙) 食事 1泊2食付き



1日1室限定
おかやま県民限定
特別価格プラン
¥33,330
(税金・サービス料込)

岡山県在住の方限定で、2名様1室・ご朝食付きプランを特別謝恩価格でご用意。岡山の街並みが一望できる40平米のエグゼクティブツインルームで、ゆったりとした時間を過ごしてみませんか。

期間 ~2026年3月24日(火) ※ご宿泊日の前日までに要予約
お部屋タイプ エグゼクティブツイン 食事 1泊朝食付き

ホテルグランヴィア岡山 開業30周年記念企画

山内 恵介

サマーランチ&ディナーショー2025
Summer Lunch & Dinner Show 2025

2025 7/28(日) Price ¥36,000

受付 3F ホワイエ 食事・ショー 4F フェニックス

【第1部】受付/11:30~ 食事/12:20~ ショー/13:40~
【第2部】受付/16:30~ 食事/17:20~ ショー/18:40~

※価格にはショーチャージ、料理、フリードリンク、税金、サービス料を含んでいます。

JRHM・WESTER会員先行WEB予約 4月21日(月)10:00~24日(木)18:00
一般WEB・電話予約 4月29日(火・祝)10:00~ TEL 086-233-3443

【お問い合わせ】 TEL 086-233-3494 (営業課 10:00~17:00 ※日曜・祝日を除く)

LUNCH & DINNER SHOW

純烈

JUNRETSU
ランチ&ディナーショー2025

2025 8/10(日)
Price ¥31,000

受付 3F ホワイエ 食事・ショー 4F フェニックス

【第1部】受付/12:00~ 食事/13:00~ ショー/14:10~
【第2部】受付/16:30~ 食事/17:30~ ショー/18:40~

WEB予約はこちら

【お問い合わせ】 TEL 086-233-3494 (営業課 10:00~17:00 ※日曜・祝日を除く)

開業30周年記念企画

開業30周年記念企画キャンペーン

使って、当てよう!

ホテルの宿泊券やレストラン券が当たるキャンペーンを開催!

2025 3.25(火) ▶ 6.30(月)

期間中、宿泊10,000円以上、レストラン利用5,000円以上ご利用のすべてのお客様にチャンス。お渡りするQRコードを読み取って、応募いただくと抽選で10名様にプレゼント!

A賞 3名様	ホテルグランヴィア岡山 ペア宿泊券
B賞 3名様	ホテルグランヴィア岡山 レストランディナーペア券
C賞 4名様	ホテルグランヴィア岡山 レストランランチペア券

● 当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

開業30周年記念企画

笑顔を集めるキャンペーン 第2章

お客様の笑顔アルバム

第2章 2025.4.1(火) ▶ 6.30(月)

選考でご宿泊券やお食事券などをプレゼント!

第2章は「笑顔×家族」をテーマに笑顔を集めます。ホテルグランヴィア岡山にまつわる思い出のお写真にエピソードを添えてご応募ください。

応募フォーム 公式Instagram

公式ホームページの応募要項をご確認の上、専用の応募フォームよりご応募いただくか、ホテルグランヴィア岡山の公式Instagramをフォローの上、ハッシュタグ「#お客様の笑顔アルバム」と200字以内のエピソードを添えてご投稿ください。

※写真はすべてイメージです。※表示金額にはサービス料・税金が含まれております。※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により変更になる場合がございます。
※会員価格とは、JRHM・WESTER会員価格となります。



〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5
https://www.granvia-oka.co.jp

ご予約・お問い合わせはこちら

レストラン予約
(10:00~21:00)

TEL 086-233-3138

