

2025-2026 年跨年及新年假期資訊

~ 在岡山格蘭比亞飯店享受特別的新年假期 ~

1. 新年自助餐



在這個新年盡情享用螃蟹、牛排與壽司吃到飽！

準備了豐盛主菜，可品嚐香嫩牛排、清蒸雪蟹，以及由本飯店主廚現場製作的壽司。

日期：12 月 29 日 ~ 1 月 1 日

時間：午餐 12:00 ~ 14:30

晚餐 17:00 ~ 19:30

價格：大人（國中生以上）10,000 日圓

長者（65 歲以上）9,000 日圓

小學生 4,000 日圓

兒童（4 歲以上）1,000 日圓

2. 跨年倒數活動



在與岡山淵源深厚的知名演奏家帶來的古典音樂現場中，時尚迎接新年。所有住宿房客與跨年前來訪客皆可免費欣賞音樂會。

日期：12 月 31 日

時間：23:30 ~ 翌日 0:10

費用：免費

地點：1 樓 大廳



在新年祝酒前可享受暢飲，並搭配各式西式小點。現場爵士演奏與極具氣氛的「乾杯禮炮」（為乾杯準備的彩帶禮炮），將把倒數氣氛推向高潮。手持香檳，在音樂與歡慶之中迎接新年。

日期：12 月 31 日

時間：23:15 ~ 翌日 0:30

費用：4,500 日圓

※Granvia 樓層住客：3,000 日圓

地點：19 樓 Dining & Bar Applause



品嚐日本傳統跨年蕎麥麵「年越蕎麥麵」（在日本被認為可為來年帶來好運與長壽），以風味濃郁的鮭魚配上清爽高湯，迎接吉祥新年。

日期：12 月 31 日

時間：21:00 ~ 22:00（最後點餐 21:45）

價格：1,900 日圓

地點：2 樓 日本料理「吉備膳」

3. 元旦早晨的度過方式



限住房房客參加。以日本傳統「初日出」迎接新年——在一年第一道曙光中開啟特別的一年。6:45 ~ 7:15 期間，您可於飯店頂樓欣賞日出，慶祝嶄新一年的開始。

日期：1 月 1 日

時間：6:45 ~ 7:15

費用：免費



僅限三天供應的特別新年自助早餐，於宴會廳提供。並贈送應景的新年「御重」（傳統漆器盒）。日式與西式自助餐包含現做蛋包、蝦仁焗飯、風米飯、咖哩、雜煮（新年年糕湯）、烤年糕等多樣料理。

日期：1 月 1 日 ~ 1 月 3 日

時間：7:00 ~ 10:00

地點：4 樓 宴會廳「鳳凰」

4. 日本文化體驗



體驗岡山傳統神樂「備中神樂」。伴隨震撼心靈的太鼓節奏與充滿魄力的神聖舞蹈，共同慶祝新年的到來。

日期：1 月 1 日

時間：10:00

費用：免費

地點：1 樓 大廳

5. 新年特別餐廳菜單



以精選熊本黑毛和牛「Waou」製作的新年限定套餐，慶祝歲末年初，在醇厚高雅的肉香中迎接新的一年。

日期：12 月 31 日 ~ 1 月 4 日

時間：午餐 11:30 ~ 14:30 (最後點餐 14:00)

晚餐 17:30 ~ 22:00 (最後點餐 20:30)

地點：2 樓 日本料理「吉備膳」



在您面前現場烤製熊本產頂級和牛「Waou」的巴西烤肉風料理，盡享濃郁肉香與多汁口感，並搭配繽紛沙拉吧。

日期：12 月 31 日 ~ 1 月 4 日

時間：午餐 12:00 起 (最晚入場 14:00)

晚餐 17:00 起 (最晚入場 20:00)

地點：19 樓 Dining & Bar Applause



在法式餐廳「Prix d'Or」華麗度過歲末年初。於細緻款待之中，享受

日期：12 月 26 日～1 月 4 日

時間：午餐 11:30～14:30（最後點餐 13:30）

晚餐 17:30～22:00（最後點餐 19:30）

公休日：週一～週四

※12 月 31 日與 1 月 1 日照常營業

地點：19 樓 法式餐廳「Prix d'Or」



在鐵板燒「備彩」享用象徵新年季節獨特傳統與高雅格調的料理，搭配真摯款待，華麗迎接歲末年初。

日期：12 月 31 日～1 月 4 日

時間：每日 2 個用餐時段

午餐 (1) 11:30～13:00 (2) 13:30～15:00

晚餐 (1) 17:30～19:30 (2) 20:00～22:00

地點：19 樓 鐵板燒「備彩」



「善哉（Zenzai）」是由甜紅豆與 Q 彈年糕製成的日本傳統點心。

紅豆溫潤甜味，搭配鹹味昆布與清爽煎茶，相得益彰，帶來溫暖身心的日本冬日體驗。

開始日期：自 12 月 26 日起（售完為止）

時間：9:30～21:00（最後點餐 20:30）

地點：1 樓 大廳酒廊「Lumière」