



2019年7月18日

ホテルグランヴィア岡山

## ～岡山県産「桃」の季節を存分に楽しもう～ 「桃のスイーツバイキング」初開催！

<期間：8/3（土）～8/12（月・祝）、場所：2F カフェレストラン「オリビエ」>

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、桃がおいしく楽しめるこの時期ならではのイベント「桃のスイーツバイキング」を、2019年8月3日（土）から8月12日（月・祝）の10日間限定で、2階カフェレストラン「オリビエ」で初開催いたします。

今回のバイキングは、観光キャンペーン「おかやま果物時間 2019」に合わせて企画したもので、バイキングの目玉商品3つの他に、桃を使用したショートケーキをはじめ、ロールケーキ、タルト、ブランマンジェや定番スイーツなど約15種類がお楽しみいただけます。さらに、パスタやポテトなど軽食もご用意。岡山が誇る自慢の「白桃」スイーツとお食事メニューを心ゆくまでお召しあがりください。



※写真はイメージです。

### 【おすすめポイント】

1. 岡山県産白桃まるごと1個をまるかじり  
まずは、岡山自慢の白桃本来の味わいを堪能！！
2. 目の前で楽しめる★シェフのライブキッチン  
甘い香りの誘惑「岡山県産白桃のフランベ ピーチメルバ風」  
キャラメリゼした白桃にバニラアイスを添えた一品。
3. 岡山県産白桃を使用したお食事メニューもご用意！  
白桃をピザの上にON！焼きたてのあったか～いスイーツピザを召しあがれ！
4. 日中は忙しい方も大丈夫！夜バイキングの開催日もご用意  
平日5日間は、夜の時間帯でバイキングを開催。

## 【メニュー内容】

### <桃スイーツ>

桃を使ったショートケーキ、クラブティ、ロールケーキ、タルト、ブランマンジェなど

### <定番スイーツ>

スフレチーズケーキ、ガトーショコラ、シフォンケーキ、プチシュークリームなど

### <軽食・その他メニュー>

桃のコッペサンド、パスタ、スープ、フライドポテト、アイスクリームなど

### <ドリンクメニュー>

白桃のノンアルコールカクテル、ソフトドリンク各種など

詳細は以下の通りです。

### 「桃のスイーツバイキング」

- 期 間：2019年8月3日（土）～8月12日（月・祝）
- 時 間：【土日祝】15:30～17:30（3日、4日、10日～12日）  
【平 日】18:00～20:00（5日～9日）
- 場 所：2階カフェレストラン「オリビエ」
- 料 金：大 人 ¥3,900 /小学生 ¥1,900 /小学生未満 ¥900  
※ホテル会員（大人のみ）¥3,700
- 予 約：2019年7月17日（水）より開始

---

【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/>

---

- 観光キャンペーン「おかやま果物時間 2019」WEB サイト

<https://www.okayama-kanko.jp/kudamono/>

【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 〒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  
営業部営業企画課  
安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp