

News Letter

報道関係各位

2020年9月18日
ホテルグランヴィア岡山

～おだし御出汁の香りと味わいを楽しむ～

ホテルグランヴィア岡山 吉備膳 新メニューのご案内

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階日本料理「吉備膳」にて、新たなメニューを販売いたします。

新メニューでは、お料理の基本となる「御出汁」がポイント。鰹と昆布の旨みを存分に引き出した御出汁をお料理の始まりにお召し上がりいただくことで、次のお料理をさらに美味しくお楽しみいただけます。

商品は下記の通りです。（下記は9月のメニューとなります。）

「吉備膳～KIBIZEN～」

5,500円 税サ込（JRホテルメンバーズ会員価格4,950円）

メニュー内容

- 【先付二種】本日の御出汁と県産野菜
- 【焼八寸】割鮮二種、牛肉オリーブ仕立て、鮭柚庵焼ほか
- 【温物】きのこ蒸し
- 【揚物】天麩羅（鱈黄蕪銚込み、野菜三種）
- 【御食事】御飯、赤出汁
- 【デザート】冷菓子



「瀬戸内会席～SETOUCHI～」

12,100円 税サ込

（JRホテルメンバーズ会員価格10,890円）

※3日前要予約

メニュー内容

- 【小吸い】本日の鰹出汁
- 【酒肴三種】真蛸柔らか煮・蝦蛄酢・鱈西京焼豊年仕立てほか
- 【御椀】松茸土瓶蒸し
- 【御造り】本日の割鮮三種
- 【進肴】県産黒毛和牛瞬間燻製仕立て
- 【御食事】御飯、赤出汁または真鯛茶漬
- 【デザート】季物

【揚物】天麩羅（地穴子 県産野菜ほか）

その他メニューもご用意しております。

- ・「ゆめじ～YUMEJI～」4,200円 税サ込 (JRホテルメンバーズ会員価格 3,780円)
岡山の郷土料理として有名な、かくし寿司がメインの御膳料理
- ・「花芽～KAGA～」8,500円 税サ込 (JRホテルメンバーズ会員価格 7,650円)
季節の食材を使用した会席料理

【店舗詳細】

店舗名 日本料理 吉備膳
営業時間 ランチ 11:30～14:30(L.O. 14:00)
ディナー17:30～21:00(L.O. 20:00)
※土日祝日のみ営業中※

【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/>



JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean&Safety」について

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean&Safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的環境づくりに努めてまいります。

Clean&Safetyの詳細は、下記URLもしくはQRコードから
ご覧いただけます。

<https://granvia-oka.co.jp/stay/news-stay/15713/>



【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 営業企画部 営業企画課

〒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

安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp