

報道関係者各位

2020年10月23日
ホテルグランヴィア岡山

～ホテルグランヴィア岡山がお贈りするクリスマス～ 「Granvia Christmas 2020」を展開！

クリスマス特別メニューからテイクアウト商品まで多彩な商品をご用意

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、今年のクリスマスシーズンに合わせ「Granvia Christmas 2020」をテーマに、特別ディナーやクリスマスケーキ、ご自宅でお楽しみいただけるパーティーセットなど、この時期ならではの商品をご用意いたします。クリスマスシーンを彩る当ホテル自慢のスペシャルメニューをぜひお楽しみください。

<ホテル最上階のレストランで楽しめるクリスマス特別メニュー>

クリスマス期間中のレストランでは、ホテル最上階フロアからの夜景とともに聖夜にぴったりのフレンチフルコースや、焼き手のパフォーマンスも魅力的な鉄板焼コース、バーテンダーがお作りするカクテルと共に楽しめるディナーなどお好みのスタイルからクリスマスメニューをお選びいただけます。

●19階 フランス料理「プリドール」

大きな窓からの夜景が美しい、ホテル最上階のメインダイニング。シェフの洗練された本格フレンチコースで、クリスマスの素敵なひと時をお過ごしください。

『La Brille ～ラ・ブリエ～』 お一人様16,000円（会員価格14,400円）

【期間】12月22日（火）～25日（金）

【時間】「1部」17:30～19:30、「2部」20:00～22:00

【メニュー】

- アミューズ盛り合わせ
- オマール海老のサラダ仕立て ブイヤベースをジュレに仕立てて
- 金目鯛のポワレと鳥賊のルーレ シャンパンのソースと共に
- 黒毛和牛フィレ肉の網焼き ジャガ芋のプレッセ トリュフのソース
- フロマージュブランのパヴァロアとハイビスカスのジュレ など全11品



クリスマスランチ『ムニユ・ド・ノエル』お一人様6,800円（会員価格6,120円）

【期間】12月14日（月）～25日（金）

【時間】11:30～14:30（ラストオーダー14:00）

ちょっと早めのメリークリスマス『アーリーX'masディナー』お一人様13,000円（会員価格11,700円）

【期間】12月14日（月）～21日（月）

【時間】17:30～21:00（ラストオーダー20:00）

●19階 鉄板焼「備彩」

目の前で楽しめる焼き手のダイナミックなパフォーマンスと、厳選された食材の数々をご用意いたします。銘柄牛はもちろん、海の幸もお楽しみいただけるコースです。

『クリスマスディナー』お一人様 25,000 円 (会員価格 22,500 円)

【期間】12月22日(火)～25日(金)

【時間】「1部」17:30～19:30、「2部」20:00～22:00

【メニュー】

- オマール海老のドーム仕立て
 - フォアグラロワイヤルと木ノ子のポタージュ
 - 活鮑の鉄板焼
 - 近江牛フィレ肉と千屋牛ロース肉の鉄板焼
 - ベルエレーヌ
 - アーリーモーニングのこだわりの紅茶 など全8品
- ※乾杯のシャンパン付き



●19階 ダイニング&バー「アプローズ」

最上階からの夜景とともに、バーテンダーがおすすめするカクテルやドリンクと共にディナーをお楽しみください。

『アプローズ Christmas Dinner』お一人様 13,000 円 (会員価格 11,700 円)

【期間】12月22日(火)～25日(金)

【時間】18:30～21:00

【メニュー】

- 蟹と蕪のピューレ パセリオイルの香り ビーツのフィナンシェとクリーム
 - きのこのリゾットと帆立貝柱 パルメザンのエアを添えて
 - 鱈のポワレ ムール貝とサフランのソース
 - 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き さいとうファームから届いた野菜と軽いポルト酒のソース
 - フルーツのグラタン スペキュロスのアイスクリーム など全8品
- ※乾杯のシャンパン付き



＜ご自宅でお楽しみいただけるテイクアウト商品＞

テイクアウトでご利用いただける定番のクリスマスケーキやシュトーレンなど3種類の商品をご用意しております。その中でも一押しの「クリスマスホームパーティーセット」は今年初めての商品で、ご自宅でホテルシェフのお料理をご堪能いただきたいという想いを込め、お作りいたしました。

●『Christmas Home Party Set～クリスマスホームパーティーセット～』【1日限定 20セット】

お二人様 15,000 円 (早割価格 13,500 円)

とっておきのプレートとカトラリーを準備して、「ボックスのお料理をゴージャスに盛り付けて！」ご自宅でシェフの味を楽しむ素敵な時間をお過ごしください。

【メニュー】

- 有機野菜とベーコンのキッシュ
- アワビのハーブドレッシング
- オマール海老のジュレ
- 国産牛のローストビーフ
- フォワグラと穴子のプレッセ
- サーモンのパイ包み焼き
- ビーフシチューとお野菜のコンポート
- プティジャーサラダ など全14品



盛り付けイメージ

- 『プレミアム フレーズ・ド・ノエル』15 cm 5,500 円（早割価格 4,950 円）【一日限定 180 個】
きめ細かい柔らかなスポンジとロどけの良いさっぱりとした生クリームにまるごと苺をトッピングした、見た目にも華やかな生クリームケーキ。
- 『グランヴィアシュトーレン』2,500 円（早割価格 2,250 円）【限定 250 個】
洋酒に漬け込んだフルーツとナッツが入ったドイツの伝統的なクリスマス菓子。待ち遠しいクリスマスを思いながらお楽しみいただける一品。



【ご予約について】

11月1日(日)よりご予約開始。11月30日(月)までのご予約で早期割引 10%OFF となります。
クリスマス商品は、JR ホテルメンバーズ等の割引対象外となります。（ポイント付与は可能です。）

- プレミアム フレーズ・ド・ノエル／グランヴィアシュトーレン 12月18日(金)まで
※お引き渡しの7日前までにご予約ください。
※12月18日(金)以降のご変更及びキャンセルはいたしかねますので、ご了承ください。
※ご予約は、直営レストラン及びWEBで承っております。
- クリスマスホームパーティーセット 12月13日(日)まで
※12月13日(日)以降のご変更及びキャンセルはいたしかねますので、ご了承ください。
※ご予約は、ご注文書を1階 ルミエールにご持参 または お電話、WEBで承っております。

【お引き渡しについて】

- プレミアム フレーズ・ド・ノエル
日時：12月19日(土)～12月25日(金) 10:00～19:00
場所：2階 特設会場
- グランヴィアシュトーレン ※期間によってお渡し場所が異なります。
日時：12月1日(火)～12月18日(金) 10:00～19:00
場所：1階 ロビーラウンジ ルミエール

日時：12月19日(土)～12月25日(金) 10:00～19:00
場所：2階 特設会場
- クリスマスホームパーティーセット
日時：12月23日(水)～12月25日(金) 16:00～19:00
場所：2階 特設会場

※表記の価格は、すべて税金・サービス料込となります。(テイクアウト商品は8%の消費税が含まれております)。

※表記の会員価格は、JR ホテルメンバーズ様専用の価格となります。

※写真はイメージです。

【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/>



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