

報道関係各位

平成 28 年 9 月 21 日
ホテルグランヴィア岡山

岡山県産の食材を積極的に使用したご婚礼新メニュー

『OKAYAMA CUISINE (おかやまキュイジーヌ)』

10月1日(土) デビュー

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 森本 昌弘)は、「感謝と笑顔を届ける、おもてなし料理」を新しいコンセプトとした婚礼メニュー『OKAYAMA CUISINE (おかやまキュイジーヌ)』を本年10月1日(土)からご提供いたします。

これは、昨年の4階宴会場に続き、本年8月に3階宴会場をリニューアルオープンしたことに伴うもので、婚礼メニューの一新は3年ぶりとなります。



当ホテルは、JR 岡山駅直結の利便性から、新郎新婦が遠来のゲストに配慮して婚礼会場にお選びいただき、様々な地域からのお客様をお迎えするのが特徴です。

また、新郎新婦にとってゲストへの感謝の気持ちを伝える「おもてなし」の最も重要なポイントは料理です。

新メニューは、新郎新婦のご意見や想い、列席者への配慮の気持ちを組み合わせ、「幅広い年代のゲストが楽しめる料理」、「岡山らしさがある料理」をエッセンスに、岡山県産の食材をふんだんに使用した、晴れの日にあふさわしいお祝い料理を創作いたしました。

『おかやまキュイジーヌ』16,000円〔19,008円（税金・サービス料込み価格）〕

メインお肉料理には、岡山県産の黒毛和牛ロースを使用。岡山県産の食材を中心に素材の持ち味を最大限に引き出した至極のフレンチ。最高のタイミングでお出しできるように、一品一品心を込めてご用意します。

MENU

【一口のお楽しみ】

祝福のオードヴル3種

【前菜】

瀬戸内産蛸と桃太郎トマトの冷菜

キャビアを散らして

【スープ】

岡山県産黄ニラと瀬戸内産あなご入りのコンソメ

パイ包み焼き

【お魚料理】

瀬戸内産真鯛と帆立貝柱のポワレ

マスカット酢の香るラヴィゴットソース

【お口直し】

高粱紅茶のグラニテ

【お肉料理】

岡山県産黒毛和牛ロースのグリユ

岡山県産赤ワインをソースで

【デザート】

桃の香るブランマンジェと

ソーテルヌワインジュレ

蒜山ジャージーヨーグルトのソルベ

パンとバター

コーヒー



※旬や産地にこだわった食材を使用した「和洋折衷料理・日本料理」も新メニューとなりました。〔12,000円～16,000円（税金・サービス別）〕

《新メニュー無料試食&演出体験付》組数限定プレミアムフェア

10月2日（日）10日（月・祝日）16日（日）30日（日）

第1部 10:00～ 第2部 11:00～ 第3部 12:00～

各回5組10名様 要予約

コース料理の中からスタッフおすすめの料理を無料で試食できます。

グランヴィアウェディングを体験できるおすすめのフェアです。

【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

tel (086)233-3498 fax (086)234-7098

営業部営業企画課

安原 Mail i-yshr@granvia-oka.co.jp

片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp