

報道関係各位

2022年12月21日

株式会社ホテルグランヴィア岡山

“苺”の赤い誘惑 苺スイーツを心ゆくまで堪能！
「ストロベリースウィーツブッフェ」を開催
ダイニング&バー「アプローズ」
2023年2月4日（土）～5月7日（日）

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 本井 誠）は、真っ赤な苺を贅沢に使ったスイーツをお好きなだけ愉しめる「ストロベリースウィーツブッフェ」を、2023年2月4日（土）から5月7日（日）まで、ダイニング&バー「アプローズ」にて開催いたします。

<https://www.granvia-oka.co.jp/event-info/22841/>



大きな窓から光が降り注ぐ明るい店内で、苺のロールケーキや苺のショートケーキ、苺とピスタチオのタルトや苺とくるみのブラウニーなど、苺尽くしの目にも鮮やかなスイーツをはじめ、目の前で搾りたてをご提供する“生搾りモンブラン”や苺などのフルーツで作るフルーツフランベなど、お好きな苺スイーツを時間いっぱいお腹いっぱいお楽しみいただけます。また、バーテンダーが考案した「苺のモクテル」3種類も登場。ライトミールでは、苺のピッツァやパスタ、自分で具材を選んで作るサンドウィッチなども充実。もちろんフレッシュ苺も食べ放題。“苺尽くし”な心ときめくスイートな時間を心ゆくまでご堪能ください。



ライブキッチンでは、フレッシュ苺や苺の生クリーム、メレンゲの上から1mmの極細クリームを目の前でたっぷりと搾る「生搾りモンブラン」が新登場。またシェフが目の前で繰り広げる迫力満点の炎の演出と甘い香りに誘われて思わず笑顔になる「フルーツフランベ」。お好みの具材を選びながら自分で作るオリジナルサンドウィッチはスイーツの合間にお楽しみいただけます。



とろりと流れるなめらかなチョコレートに甘酸っぱい苺やフワフワのマシュマロをくぐらせる「チョコレートファウンテン」は見ていただけでもうっとり。「苺のモクテル」は、苺とノンアルコールスパークリングワインで作ったレオナルド、苺と牛乳を合わせた苺みるく、苺シロップとオレンジジュースをフローズン状にしたストロベリーパンチの3種類をご用意。その他、苺尽くしのスイーツを心ゆくまでお楽しみください。

【ブッフェメニュー 一例】

<ライブキッチン>

- ・生搾りモンブラン
- ・フルーツフランベ
- ・チョコレートファウンテン

<スイーツ>

- ・生搾りモンブラン
- ・苺ミルフィーユ
- ・しっとり苺のロールケーキ
- ・こだわりスポンジの苺ショートケーキ
- ・苺とピスタチオのタルト
- ・苺とくるみのブラウニー
- ・苺と濃厚チョコレートムース
- ・練乳のパンナコッタ～苺のソース～
- ・なめらかチーズクラフティーと苺
- ・苺バームクーヘン
- ・苺生チョコレート
- ・苺レアチーズケーキ
- ・3種のマカロン
- ・苺と櫻のジュレ
- ・苺とお米のミルク煮
- ・苺のデザートピッツァ
- ・アイスクリームとソルベ
- ・フレッシュ苺

<フード>

- ・自分で作れるサンドウィッチ
- ・パスタ ナポリタン
- ・鶏肉の赤ワイン煮
- <ドリンク>
- ・苺のモクテル3種
- ・きのこのパスタ クリームソース
- ・アボカドとモッツアレラのピッツァ
- ・ポテトフライ
- ・ソフトドリンク各種

※入荷状況により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
※写真はすべてイメージです。

● 「ストロベリースウィーツbuffet」概要

【期間】 2023年2月4日（土）～ 2023年5月7日（日）

ご予約は2022年12月21日（水）からお電話、WEBでお取りいただけます。

【時間】 ①11：30～ ②12：00～ ③13：30～ ④14：00～ （各90分制）

【店舗】 ホテルグランヴィア岡山 19階ダイニング&バー アプローズ

【料金】 大人 ¥6,000、小学生 ¥4,000

3歳以上小学生未満 ¥2,500 ※表示金額には税金が含まれております。

【お問合せ】 TEL 0570-04-8080（レストラン予約 10:00～21:00）

■ このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア岡山 営業企画部 TEL：086-233-3498 FAX:086-234-7098
担当者名 片井 敦子 E-mail：a-katai@granvia-oka.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア岡山
〒700-8515 岡山市北区駅元町1番5
TEL: 0570-04-8080(ナビダイヤル) FAX: 086-234-7099
<https://www.granvia-oka.co.jp/>

