

報道関係各位

2022年12月27日

株式会社ホテルグランヴィア岡山

【ホテルグランヴィア岡山】今年の恵方は“南南東”！**「恵方ロール」の販売****お引渡し：2023年2月2日（木）・3日（金）**

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、末広がり「八」を意味する8種類の素材を入れたホテルグランヴィア岡山特製の「恵方ロール」を、2023年2月2日（木）、2月3日（金）の期間限定で、1階ロビーラウンジ「ルミエール」にて販売いたします。

<https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/lumiere/recommend-lumiere/22981/>



節分に恵方を向いて無言で食べると縁起が良いと言われる「恵方巻」をロールケーキで作りました。しっとりとしたやわらかなスポンジと海苔に見立てた竹炭入りのクレープで生クリームと末広がり「八」の縁起がよいとされる「八」種類の素材（苺・キウイ・白桃・ラズベリー・オレンジ・静岡メロン・丹波黒豆・栗）を包み込んだ「恵方ロール」です。甘酸っぱいフルーツと和テイストの黒豆や栗、上品な甘さの生クリームの組み合わせが絶妙な味わいとなっています。

・恵方巻きとは？

恵方とは、陰陽道(おんようどう)でその年の干支(えと)にもとづいて、歳徳神(としとくじん)のある方向を吉の方向として定めたものです。恵方巻きのルーツは、江戸時代から明治時代にかけての大阪の花街で節分をお祝いしたり、商売繁盛を祈ったりしたのが始まり。一本切らずに丸ごと食べるのは、縁をきらないという縁起をかついだものです。

◆「恵方ロール」概要

【販売期間】 2023年2月2日（木）・2月3日（金） 11:00～21:00

ご予約は2023年1月13日（金）から1月31日（火）までお電話、WEBで承ります。

【料 金】 ¥2,000（税込）

【サイズ】 長さ15cm x 直径約8cm

【店 舗】 ホテルグランヴィア岡山 1階ロビーラウンジ ルミエール

【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/>



JR-West Hotels