

2024年1月19日

報道関係各位

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】
～伝統の技法が生み出す感動のシンフォニー～
19階フランス料理「プリドール」が生まれ変わる
2024年1月12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、19階に位置するフランス料理「プリドール」の従来のレストランコンセプトを刷新し、2024年1月12日（金）新たに生まれ変わりました。

<https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/prixdor/>



料理の技法は、フランス料理の伝統な手法とシェフ中西の日本人らしい繊細なタッチで、美味の根源を追い求め、仕込みの一つひとつに時間と手間を惜しまず作り上げていきます。さらに、シェフの手から、その指から生み出される料理の美味しさはもちろん、色とりどりの食材を生かしながら見た目にも美しい一皿をご用意します。

料理に合わせたワインをソムリエが厳選し、とっておきの一皿でいつまでも心に残る特別な空間をお過ごしください。

伝統と革新が織りなす驚きと感動が詰まった、新生プリドールをご堪能ください。

◆お料理の数々



■新生 フランス料理『プリドール』の詳細は以下のとおりです。

- ・店 舗： フランス料理『プリドール』（19階）
- ・販売価格： ランチ 9,000 円、12,000 円、15,000 円、19,000 円
ディナー 15,000 円、19,000 円、25,000 円
- ・年齢制限： 12 歳以上（中学生未満のお子様はご遠慮申し上げます）
- ・営業時間： ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー 13:30）
ディナー 17:30～22:00（ラストオーダー 19:30）
- ・定休日： 毎週月曜日～木曜日
- ・予 約： 086-233-3138（レストラン予約 10:00～21:00）
- ・ドレスコード：スマートカジュアルでジャケットの着用をお勧めいたします。
男性のお客様のTシャツ、ハーフパンツ、トレーナー、ジャージ、ダメージジーンズ、サンダルなどの軽装はご遠慮いただけますようお願い申し上げます。

■シェフからの一言

ヌーヴェル・キュイジーヌの礎を築いたフランス宮廷料理に、現在の感性をフロレゾン（開花）させた一皿をお楽しみください。

プリドールシェフ 中西 英司



■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/>