

報道関係各位

2025 年 10 月 28 日 株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山

# 【ホテルグランヴィア岡山】

煌めきの赤×シックな黒が織りなす ベリーとショコラでときめく冬のアフタヌーンティー

『"Rouge" et "Noir"』 開催

ダイニング&バー「アプローズ」2025 年 11 月 4 日(火)~12 月 26 日(金)

ホテルグランヴィア岡山(岡山市北区駅元町 1-5、総支配人:卜部 基宏)は、開業 30 周年を記念し、ホテル最上階 のダイニング&バー「アプローズ」にて、ベリーとショコラのアフタヌーンティー『 "Rouge" et "Noir"』を、11 月 4 日(火)から 12 月 26 日(金)の平日限定で開催いたします。

https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/applause/lunch-applause/34102/



アフタヌーンティー "Rouge" et "Noirt"

開業30周年記念アフタヌーンティー 第6弾となる今回のテーマは「煌めきの"赤"」×「シックで上品な"黒"」。 艶やかなベリーの赤と深みある濃厚なショコラの黒が織りなすどこかダークで神秘的な世界観は、カメラのシャッター を誘う、フォトジェニックなひとときを演出します。シェフのおすすめスイーツは、香ばしいパイと甘酸っぱいリンゴ をかけ合わせた「リンゴのフィユッテ」、そしてカクテルグラスで提供する見た目にも美しい「チョコレートのパフェ」。 アプローズからの心温まる冬の贈り物をお楽しみください。

また、ご来店日の20日前までにご予約いただいた方に、早期ご予約特典としてホテルグランヴィア岡山オリジナルマスコット「晴太」のキーホルダーをプレゼントいたします。

## **NEWS RELEASE**



#### 赤と黒の世界観を多層の味わいと食感で表現したセイボリー

グレープフルーツの爽やかな酸味にローズとカシスの香りを重ねたアペリティフ「ミッドナイトブロッサム」で優雅な午後をスタート。続くセイボリーは、酸味とまろやかなコクが調和する「ビーツとヨーグルトのムース ハムのクネル添え」や、海の幸と果実を組み合わせた「カニと苺、グレープフルーツのタルト」。「マッシュルームのソテー "竹炭"のヴィエノワーズ」は赤の世界観にスパイシーなアクセントを添えます。



#### ベリーとショコラが奏でる、赤と黒のスイーツ世界

ベリーの艶やかな酸味とショコラのビターが重なり合うスイーツは、ひと口ごとに香りと食感の層がほどけていくような余韻をお楽しみください。重厚な「ガトーオペラ」や「チョコレートのガトー」、「ブラウニー」でビターの深みを引き立て、「苺のパイ」や「チーズとベリーのガトー」、「パンナコッタとベリーのソース」がベリーの華やぎと甘酸っぱさを鮮やかに描き出します。



#### キャラメルが優しく香るリンゴのフィユッテ

幾重にも重ねられたサクサクのパイ生地に、甘酸っぱいリンゴとキャラメルのほろ苦さを重ねた「リンゴのフィユッテ」は、温かい状態でお席へお持ちいたします。 口に運ぶとほんのりとバターのコクが広がり、リンゴの果実の瑞々しさと絶妙に調和します。ひと口ごとに、サク、しっとり、ジュワッと広がる食感のコントラストが心に残るひとときを演出します。冬の季節にぴったりなあったかスイーツをぜひご堪能ください。



#### グラスで味わう締めのチョコレートパフェ

カクテルグラスで提供する「チョコレートパフェ」は、ローズヒップと ハイビスカスのジュレの澄んだ香りと繊細な酸味を入り口に、濃厚なショコラ のムースがなめらかな質感と深いコクで全体を包み込みます。香りや味わい、 食感の変化をグラスの中で表現した、見た目にも美しい締めのパフェは、 最後まで甘さとほどよい酸味を楽しめます。



#### 午後のひとときを彩るドリンク

ドリンクは全てフリーフローで。紅茶は世界中で愛される Mighty Leaf から 9種のフレーバーティーをご用意。果実、ハーブ、スパイスが奏でる多彩なアロマを、気分に合わせて楽しめます。さらに、コーヒー、カフェオレ、ココアの他、各種ジュースもラインアップし、ベリーとショコラの世界観を一層引き立てます。



## **NEWS RELEASE**



#### ■『"Rouge" et "Noir" ~ベリーとショコラでときめく冬のアフタヌーンティー~』概要

期間:2025年11月4日(火)~12月26日(金)※平日限定

時間:15:00~17:30

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:7,000円(税金・サービス料込)

予約:公式 WEB 予約または TEL 086-233-3138 (レストラン予約 10:00~21:00)

詳細なメニューは公式サイトをご覧ください。

#### <早期ご予約特典>

ご来店日の20日前までのご予約で、ホテルグランヴィア岡山 オリジナルマスコット「晴太」のキーホルダーをプレゼント (1 グループ1つ) ※事前決済10%割引を含め、その他の割引やクーポンとの併用はできません。



※写真はイメージです。

※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。ご了承ください。

### JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより 便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々な サービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記のQR コードよりご覧ください。









■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山 営業部マーケティング課 TEL: 086-233-3498 FAX: 086-234-7097

担当者名 大倉 沙希 E-mail: s-okura@granvia-oka.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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/