



2018年1月11日  
ホテルグランヴィア岡山

## ～美味しいスイーツを心ゆくままに召し上がれ～ カフェレストラン「オリビエ」でスイーツ・バイキング開催

### 1. 「ストロベリー・スイーツ・バイキング」

【期間】2/1(木)～4/8(日) 【時間】15:00～16:30(90分制)

### 2. 「ナイト・フルーツ&スイーツ・バイキング」

【期間】2月及び3月\*不定期開催、【時間】17:30～20:00(150分制)

＜メディア試食内覧会のご案内(1/23(火)15:00～16:30)＞

株式会社ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町、代表取締役社長：森本昌弘）は、2階カフェレストラン「オリビエ」で、苺のスイーツが食べ放題の「ストロベリー・スイーツ・バイキング」と、様々なフルーツのスイーツが夜に楽しめる初企画の「ナイト・フルーツ&スイーツ・バイキング」を開催いたします。

毎年ご好評いただいている「ストロベリー・スイーツ・バイキング」。苺を使用したスイーツをはじめ、定番のスイーツなど約30種類をご用意いたします。出来立てのスイーツが楽しめるシェフコーナーでは、苺などのフルーツに濃厚カスタードをかけて、バーナーでこんがり焼き上げる「フルーツグラタン」をご用意いたします。その他にも、クッキー、チョコレート、フルーツなどお好みの具材と「ハーゲンダッツ社」のアイスクリームを氷点下の石の上で混ぜ合わせる「チョップドアイスクリーム」も登場します。スイーツ以外にも、フライドポテトや、サンドウィッチ、パスタ、ピッツァ、スープなどの軽食やソフトドリンクもごございますので、心ゆくまでお楽しみいただけます。



また、2018年度に岡山県と、県観光連盟、西日本旅客鉄道が一体となって展開する「岡山県フルーツキャンペーン」のプレイベントとして自社企画した「ナイト・フルーツ&スイーツ・バイキング」も同時開催いたします。苺をはじめフルーツを中心にしたスイーツなど約30種類を取り揃えます。

シェフコーナーでは、フライパンでキャラメリゼしたフルーツに、ブランデーを注ぎ、炎で仕上げる「フルーツフランベ」や、ピザ釜で焼き上げる「フルーツピッツァ」など夜限定の温かいスイーツをご提供いたします。さらに、夜ならではの楽しみ方として、ワンコイン（500円）でご利用いただけるサングリアや、スパークリングワインなどのアルコールドリンクもご用意いたします。ご利用時間も通常よりも60分長い150分制。スタート時間が夕方ですので、お仕事帰りにお立ち寄りいただけたら、ご夕食も兼ねて召し上がっていただけたら、幅広いお客様にお越しいただけるようになります。ゆったりと贅沢なひと時をお楽しみください。

詳細は以下の通りです。

## 1. 「ストロベリー・スイーツ・バイキング」の概要

- 期間： 2018年2月1日（木）～4月8日（日）67日間
- 時間： 15時～16時30分
- 場所： 2階カフェレストラン「オリビエ」
- 料金： 大人・・・¥3,500（JR西日本ホテルズカード会員価格3,150円）  
小学生・・・¥2,000  
3歳以上小学生未満・・・¥800  
※WEBご予約で、平日限定大人の方のみ3,200円

### ■内容：

#### 【苺スイーツの一例】

苺のショートケーキ、苺のシフォンケーキ、苺とバナナのクグロフ、苺のカップケーキ、苺のクレームブリュレ、ブランマンジェと苺のジュレ、苺のモンブラン、苺のミルクレープ、苺のタルト、苺のムースケーキ、団子（苺クリーム・いちご餡）、ミニ葛饅頭（苺クリーム、いちご餡）、いちごプチシュー、チョコレートファウンテン～苺をつけて召し上がれ～

#### 【定番スイーツの一例】

木苺のティラミス、赤い果実のムース、抹茶と練乳のケーキ、ガトーオペラ、オレンジと紅茶のケーキ、クラシックショコラ、スフレチーズケーキ、ナッツとハチミツのケーキ、生チョコレート

#### 【シェフコーナーメニュー】

##### ① フルーツグラタンと苺のソルベ

出来立てスイーツをお召し上がりいただけるコーナーでは、「フルーツグラタン」をご用意いたします。苺やバナナなどのフルーツに濃厚カスタードをかけて、バーナーで表面をこんがり焼き上げると、カラメルのごく芳ばしい香りが漂います。苺のソルベと一緒に召し上がりください。

##### ② 抹茶のスフレ 苺のソースを添えて

毎回好評いただいている焼きたてスフレ。今回は「抹茶のスフレ」をご用意いたします。ふわっと口どけのよいスフレは、ぜひ焼きたてのあたたかい状態をお楽しみください。

##### ③ チョップドアイスクリーム

「ハーゲンダッツ社」のアイスクリームに、苺やチョコレート、クッキーなどお好きな具材を氷点下の石の上で混ぜ合わせます。自分好みのカスタマイズができるので、いろんな組み合わせをお試しください。



※写真はイメージです。

### 【お食事の一例】

サンドウィッチ、パスタ、ピッツァ、フライドポテト、サラダ、スープ、フルーツ等

### 【ドリンク】

苺のカクテル（ノンアルコール）、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、黒ウーロン茶、コーヒー、紅茶 等

## 2. 「ナイト・フルーツ&スイーツ・バイキング」の概要

■期 間： 2018年 2月・3月中の下記20日間

2月 7(水)、8(木)、9(金)、14(水)、18(日)、20(火)、21(水)、25(日)、27(火)

3月 1(木)、5(月)、7(水)、8(木)、11(日)、12(月)、13(火)、25(日)、  
26(月)、28(水)、29(木)

■時 間： 17時30分～20時00分（150分制）

■場 所： 2階カフェレストラン「オリビエ」

■料 金： 大人・・・ ¥3,500（JR西日本ホテルズカード会員価格3,150円）

小学生・・・ ¥2,000

3歳以上小学生未満・・・ ¥800

※WEBご予約で、平日限定大人の方のみ3,200円

※4名様以上のご予約で、フルーツティーまたはサングリア（アルコール）を  
プレゼント。

■内 容：

### 【スイーツの一例】

フルーツタルト、苺のショートケーキ、苺のシフォンケーキ、清見オレンジのロールケーキ、カシスとババロアのガトー、苺とバナナのクグロフ、苺のカップケーキ、苺のクレームブリュレ、ブランマンジェと苺のジュレ、苺のモンブラン、苺のタルト、木苺のティラミス、赤い果実のムース等

### 【シェフコーナーメニュー】

#### ①フルーツフランベ

お好みのフルーツをフライパンで芳ばしくキャラメリゼし、ブランデーを注いで香り高い大人のフルーツソースをお作りします。アイスクリームと共に楽しみください。

#### ②フルーツピッツァ

ピザ生地、フルーツとソースを乗せて、ピザ釜で焼き上げます。焼くことでフルーツの甘みと香りを一層楽しむことができます。

#### ③チョップドアイスクリームのミニ・フルーツパフェ

「ハーゲンダッツ社」のアイスクリームを使用した「チョップドアイスクリーム」に、お好みのフルーツをトッピングして、オリジナルのミニパフェをお作りいたします。

### 【お食事の一例】

サンドウィッチ、パスタ、ピッツァ、フライドポテト、サラダ、スープ、フルーツ等

### 【ドリンク】

苺のカクテル（ノンアルコール）、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、黒ウーロン茶、コーヒー、紅茶 等

### 【オプション・アルコールドリンク】 各500円

サングリア、スパークリングワイン、カクテル 等



※写真はイメージです。

■ホテルHP：<https://granvia-oka.co.jp/restaurant/olivier/>

■お客様のお問い合わせ先：086-233-3138（レストラン予約専用ダイヤル）10:00～18:00

## <メディア試食内覧会のご案内>

イベントの開催に先がけて報道関係の皆さま方を対象に、下記の通り、試食会を開催させていただきます。ご多忙中のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、何卒ご参加賜りますようお願い申し上げます。

<記>

【日 時】 2018年1月23日(火) 15:00~16:30 (14:30受付開始)

|   |   |             |   |             |
|---|---|-------------|---|-------------|
| 受 | 付 | 14:30~15:00 |   |             |
| 挨 | 拶 | 15:00~15:10 |   |             |
| 質 | 疑 | 応           | 答 | 15:10~15:20 |
| 撮 | 影 | 時           | 間 | 15:20~15:40 |
| 試 | 食 | 時           | 間 | 15:40~16:30 |

【場 所】 ホテルグランヴィア岡山 2階 カフェレストラン「オリビエ」

※ 誠にお手数ではございますが、準備の都合上、別紙FAX返信用紙にて1月18日(木)までに、出欠のご返信を賜りますようお願い申し上げます。

### 【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 営業部営業企画課

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

安原 [i-yshr@granvia-oka.co.jp](mailto:i-yshr@granvia-oka.co.jp)  
片井 [a-katai@granvia-oka.co.jp](mailto:a-katai@granvia-oka.co.jp)  
川上 [k-kawakami@granvia-oka.co.jp](mailto:k-kawakami@granvia-oka.co.jp)  
金本 [y-kanamoto@granvia-oka.co.jp](mailto:y-kanamoto@granvia-oka.co.jp)

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5  
<https://granvia-oka.co.jp/>