



2018年8月27日

ホテルグランヴィア岡山

～秋の行楽シーズンに合わせて新メニューを販売～

丸いお重に旬の味がぎっしり「洋風四季彩・^{たま}珠御膳」 ＜2階カフェレストラン オリビエ＞

株式会社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：森本 昌弘）は、美味しい食材が豊富な秋本番に向けて「洋風四季彩・珠御膳（たまごぜん）」を、一足早く本年9月1日（土）から、2階カフェレストラン「オリビエ」にて販売いたします。

秋の行楽シーズンに合わせて来岡される国内外のお客様にご夕食時でも岡山の実りを感じていただきたく、丸い御重に色とりどりの食材を詰めた目でも楽しめる御膳をご用意いたしました。

メニューは、海外からのお客様にも晴れの国・岡山自慢の食材を味わっていただけるよう、洋食仕立てでご用意。春夏秋冬に合わせ、3か月毎にメニュー内容を変更し、一年を通していつでも岡山の旬を楽しんでいただくことができます。

また、店内中央には県産のワインや地酒が並ぶドリンクカウンターを設け、試飲しながらお好みのお飲み物をご注文いただけます。

詳細は以下の通りです。

【洋風四季彩・珠御膳】秋メニュー9/1～11/31 まで

○オードヴルの重

1. 蒜山大根と魚介のオリーブマリネ

○アミューズの重

2. 蓮根とツナの柚子胡椒風味
3. 蒸し鶏と桃太郎トマトの胡麻風味
4. 岡山県産小松菜とアミエビのケーキサレ
5. スモークサーモンと黄ニラポテトサラダ
6. グリル野菜の香味酢風味
7. 季節の県産フルーツ

○サラダの重

8. 五穀米サラダ

○スープ

9. 根菜のミネストローネ 味噌風味

○メインプレート

10. 本日のお魚の備前味噌スパイス焼き
豚珍甘の網焼き 和風オニオンソース

○その他

- ライス、珈琲・紅茶・抹茶オーレ



【ドリンクコーナー】

○県産ワイン（試飲可）

- ・グランポレール岡山マスカットベリーA（赤）
- ・サッポロポレール岡山マスカットベリーA（白・ロゼ）

○地酒（試飲可）

- ・大典白菊 純米大吟醸（白菊酒造）
- ・多賀治 純米 雄町（十八盛酒造）
- ・粹府 鬼鐵 特別純米（三宅酒造）

○地ビール

- ・独歩ピルスナー（宮下酒造）
- ・香り麦（吉備土手下麦酒）
- ・出石発（吉備土手下麦酒）
- ・アルト TSUYAHA（多胡酒造）
- ・ケルシュ ITSUHA（多胡酒造）

※価格は、お飲み物によって異なります。※上記以外のお飲み物もご用意しております。



- 時間： 17：30～21：30（ラストオーダー21：00）
- 場所： 2階カフェレストラン「オリビエ」
- 料金： 洋風四季彩 珠御膳 3,500円（税サ込）

【レストランお問い合わせ】 086-233-3138（レストラン予約専用ダイヤル） 10：00～18：00

【ホテルHPレストランページ】 <https://granvia-oka.co.jp/restaurant/>

【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

〒700-8515 岡山市北区駅元町 1-5

<https://granvia-oka.co.jp>

TEL (086)233-3498 FAX (086)234-7098

営業部営業企画課

安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp / 片井 a-katai@granvia-oka.co.jp

川上 k-kawakami@granvia-oka.co.jp / 金本 y-kanamoto@granvia-oka.co.jp