

報道関係各位

2021年 6月16日  
ホテルグランヴィア岡山

～お祝いの席におすすめ～  
**『御祝折詰 よろこび』新発売**  
日本料理 吉備膳

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：奈倉宏治）は、日本料理 吉備膳にて、新商品「御祝折詰 よろこび」の販売を6月26日より開始いたします。



結婚を控えたご両家の顔合わせやご結納、入学・卒業のお祝いなど、様々なお祝いのシーンで幅広いお客様にご利用いただいている日本料理『吉備膳』では、長引くコロナ禍で、ご自宅でもお祝いの席をお楽しみいただけるようにと、特別な折詰商品をご用意いたします。

お祝い事に相応しい豪華さや縁起の良さを表現するため、「松竹梅」をイメージして仕上げた折詰です。鶏松風や松笠くわいは「松」を、筍や竹に見立てた蕨は「竹」、梅型にかたどった長芋は「梅」をイメージするなど、彩りや味わいだけでなく、それぞれに込められた想いを連想しながらお楽しみください。さらに、海老鹿の子揚げ、ずわい蟹の奉書巻き、紅白かまぼこ、御赤飯など縁起物である食材を使用し、華やかなお席にぴったりの彩り豊かな内容となっております。また、別途2,000円で鯛の姿焼をご用意いたします。

料理長がお届けする美しく繊細なお料理の数々を、特別なお祝いの席でぜひお楽しみください。

商品詳細は下記の通りです。

■店 名：日本料理「吉備膳」

■引渡時間：11:30～18:00

■商品名：「御祝折詰 よろこび」

■価 格：御祝折詰のみ 8,000円（JRホテルメンバーズ価格7,200円）

御祝折詰・鯛の姿焼 10,000円（JRホテルメンバーズ価格9,000円）

※ご予約は、3日前までにお申し出ください。

※営業時間は、新型コロナウイルス感染症の状況により予告なく変更となる場合がございます。

※表示金額には、税金が含まれております。

※写真はイメージです。

---

【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/>

---

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean&Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的環境づくりに努めてまいります。

Clean&Safetyの詳細は、下記URLもしくはQRコードからご覧いただけます。

<https://granvia-oka.co.jp/stay/news-stay/15713/>



**「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました**

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム

「Trust You（トラスト・ユー）」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。

詳しくは、こちらをご覧ください。



【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

営業企画部 営業企画課 安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp