

2025年4月30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】 「Golden Week Strawberry Buffet」開催

いちごスイーツもたっぷり楽しめる
4日間だけのランチ&ディナーブッフェ
開催期間：2025年5月3日（土）～5月6日（火）

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、ダイニング&バー「アプローズ」において、2025年5月3日（土）から5月6日（火）の4日間限定で、「Golden Week Strawberry Buffet」を開催いたします。

<https://www.granvia-oka.co.jp/event-info/32149/>



Golden Week Strawberry Buffet

甘酸っぱい苺デザートに加え、「海老の串揚げ “美星町 星の里たまご” のタルタルソース」や「岡山名産黄ニラとママカリのちらし寿司」、「白身魚のソテー 備前味噌の和風ブイヤベース」など、岡山県産の食材を活用した多彩なお食事メニューとソフトドリンクのフリーローをご用意いたします。さらに、ディナー限定でジューシーなローストビーフが登場し、どれも好きなものをお好きなだけお楽しみいただけます。

ホテル最上階からの眺望とともに、ご家族やご友人と思い出に残る楽しいひとときをお過ごしください。



メニュー一例 ※写真はイメージです。

「Golden Week Strawberry Buffet」概要

■場 所 ダイニング&バー「アプローズ」(ホテルグランヴィア岡山 19階)

■期 間 2025年5月3日(土)～5月6日(火)

■時 間 【90分制】

ランチ ①12:00～13:30 ②13:45～15:15

ディナー 17:00～20:00 (最終入店 18:30)

■料 金 ランチ 大人 6,000円 シニア(65歳以上) 5,500円 小学生 2,500円 3歳以上 1,000円

ディナー 大人 7,000円 シニア(65歳以上) 6,500円 小学生 3,000円 3歳以上 1,000円

■ご予約 ホテルグランヴィア岡山 レストラン予約(10:00～21:00)

TEL 086-233-3138

[WEB予約](#)

■メニュー例

<冷製料理>

彩とりどりのサラダバー、スモークトラウトサーモン 柑橘ドレッシング、岡山名産黄ニラとママカリのちらし寿司、岡山県産マッシュルームと茸のマリネ バルサミコ酢風味 他

<温製料理>

岡山県産のお野菜を使ったポタージュスープ、トマトとベーコンの窯焼きピッツァ、海老の串揚げ“美星町 星の里たまご”のタルタルソース、ビーフと野菜のカレー、豚肉と大根の角煮風 他

<スイーツ>

苺の生チョコレート、苺のミニコーン、苺のジュレ、ラズベリーのレアチーズケーキ、苺のショートケーキ、苺のバームクーヘン、苺チーズケーキ、チュロス 他

<ドリンク>

コーヒー、紅茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、白桃ジュース

※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、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS**



WESTER ポイント



■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 営業部マーケティング課 TEL：086-233-3498 FAX:086-234-7098
担当者名 大倉 沙希 E-mail：s-okura@granvia-oka.co.jp