

7's Chef

北陸の食材を使用した

一夜限りのメニュー

ホテルグランヴィア岡山総料理長をはじめ、シェフとパティシエ7名が集結。
心を込めて一品一品お届けいたします。



総料理長 / 石中 大善



日本料理料理長 / 笠原 康弘



洋食 / 高田 充史



洋食 / 以西 敦



洋食 / 加藤 祐一



洋食 / 中西 英司



製菓料理長 / 光畑 滋充

日本海で獲れた海の幸、能登の里山里海の幸

北陸の食材



能登牛



北陸の魚



加賀野菜

料理とのペアリングを楽しむ

北陸のお酒



菊姫合資会社
加賀菊酒 菊姫

2つのワイナリーで作られる「能登のワイン」



ハイディワイナリー
(石川県輪島市)



能登ワイン
(石川県穴水町)

オーケストラ・アンサンブル金沢
メンバーによる

弦楽四重奏

爽やかな弦楽四重奏の響きをご堪能ください。



第1ヴァイオリン
坂本 久仁雄
Kunio Sakamoto



第2ヴァイオリン
原田 智子
Tomoko Harata



ヴィオラ
般若 佳子
Yoshiko Hannya



チェロ
富田 祥
Sachi Tomita

オーケストラ・アンサンブル金沢

1988年、世界的指揮者、故 岩城宏之のリーダーシップのもと石川県と金沢市により設立。多くの外国人を含む40名からなる日本初のプロの室内オーケストラ。石川県立音楽堂を本拠地とし、国内外にて年間約100公演を行うほか、座付き作曲家制度、古典芸能とのコラボレーションなど独自の活動でも注目を集める。2022年より指揮者の広上淳一がアーティスティック・リーダーを務める。

会場内への食べ物の持ち込みは固くお断りさせていただきます。当日はアルコールイベントの為お車でのご来館はご遠慮ください。

※写真はイメージです。※メニューの内容や食材の産地等は入荷状況により変更になる場合がございます。※表示金額にはサービス料・税金が含まれております。

ホテルグランヴィア岡山開業 30 周年記念

31 年目へ新たなチャレンジ。7 人のシェフが織りなす 復興への思いを込めた感謝の饗宴

7's Chef Gala Dinner



2025 | 9.23 [火・祝]

北陸 石川県とのコラボレーション。

日本海で獲れた海の幸や能登の里山里海の幸をシェフ 7 名が特別なコース料理に仕上げます。北陸の日本酒やワインとのペアリングや、オーケストラアンサンブル金沢による弦楽四重奏も。華やかで幻想的な雰囲気と北陸尽くしの味わいと魅力を五感でお楽しみください。

料金 ¥ 38,000

JRHM・WESTER 会員価格 ¥ 37,000

時間 受付 / 16:20 ~ 開場のお時間までウェルカムカクテルをお楽しみください。

開宴 / 17:00 ~

会場 4 階 フェニックスの間

ドレスコードのお願い 男性 / ブラックタイ 女性 / 正装
※お子様は中学生よりご利用いただけます (正装)

— 第 1 回 —

北陸
石川との
饗宴

能登牛

北陸のお酒

加賀野菜

オーケストラ・アンサンブル金沢
メンバーによる弦楽四重奏のミニ
コンサートも開催いたします。

主催 / ホテルグランヴィア岡山

協力 / 公益社団法人 石川県観光連盟、公益財団法人 石川県音楽文化振興事業団 オーケストラ・アンサンブル金沢
能登ワイン株式会社、株式会社ハイディワイナリー、菊姫合資会社 (順不同)

※写真はイメージです。※メニューの内容や食材の産地等は入荷状況により変更になる場合がございます。※表示金額にはサービス料・税金が含まれております。



ホテルグランヴィア岡山

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

お問い合わせは

TEL 086-233-3494
営業課 (10:00~17:00/ 日曜・祝日を除く)

詳細は
こちら