



HOTEL GRANVIA OKAYAMA

開業 30 周年記念 SPECIAL PARTY PLAN

OKAYAMA

一皿ごとに、一杯の感動を。

30 周年の感謝を込めて。今だけの特別なひとときを。
ペアリングで魅せる、ホテルパーティーの新境地。

お一人様 **¥20,000**

※カクテルブッフェ(和・洋)

期 間 2026.**3.31** [tue]まで

ご利用人数 20 名様より承ります

ご利用時間 2 時間(フリードリンク含む)
延長 30 分 / ¥1,000 (お一人様)

Menu お料理 & ペアリングドリンク

ソムリエがおすすめするペアリングドリンクをセットでご用意いたします。

【冷製料理】

- ◆スモークサーモンのシトロマリネ
蒜山ジャージー牛乳のカッテージチーズと共に
- ◆美星 三元 豚珍甘のロースハム ナッツのドレッシングで
- ◆シーフードと岡山県産黄にらのサラダ レモンジンジャー ドレッシング

Pairing ザ ベール バイ サシャ・リシヌ (ロゼ / フランス)

Pairing 黒髪山 BLANC2020

【温製料理】

- ◆牛窓産マッシュルームと小海老のクリーム煮
- ◆千屋牛ハンバーグ 備前赤味噌と赤ワインのソースで
- ◆豚珍甘豚肩ロースの厚切りロースト 独歩ビールをソースに仕立てて

Pairing ベイドック シャルドネ キュヴェド ブリュ (フランス)

Pairing 三座 赤 (ひるぜんワイン)

Pairing 独歩 高島雄町 IPA

【和食】

- ◆瀬戸内産真鯛と間八のお造り盛り合わせ
- ◆瀬戸内産真鯛のやわらか煮と千両茄子

Pairing 酒一筋 生酛 純米吟醸

Recommend Menu 【パフォーマンス料理】

- ◆ローストビーフ 30年の伝統と共に

Pairing グランボレール 岡山ワイナリー マスカットベリー A 樽熟成

- ◆白身魚と紫蘇の天ぷら 備前味噌と胡麻と共に

Pairing 三冠 生酛 和井田

【中華】

- ◆重慶飯店の味 海鮮炒飯
- ◆岡山県産豚珍甘の四川麻婆豆腐
- ◆岡山県産豚珍甘の酢豚 ブチアンジュの生はちみつ仕上げ

Pairing 古越龍山 金龍 (紹興酒)

【デザート】

- ◆岡山白桃と蒜山ジャージーヨーグルトのグラスデザート

Pairing 岡山ビオーネ (ひるぜんワイン)

Free Drink

・ビール ・ウイスキー ・ワイン (赤・白) ・カクテル ・ソフトドリンク ・日本酒 ・焼酎 (麦・芋)

※写真はすべてイメージです。※表示金額にはサービス料・税金が含まれております。※メニュー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。※お米は国産米を使用しています。



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/>

ご予約・お問い合わせ

Tel. **086-233-3440** (直通) 営業課 10:00~17:00 (※日曜・祝日を除く)

詳しくは
こちら ▶

