

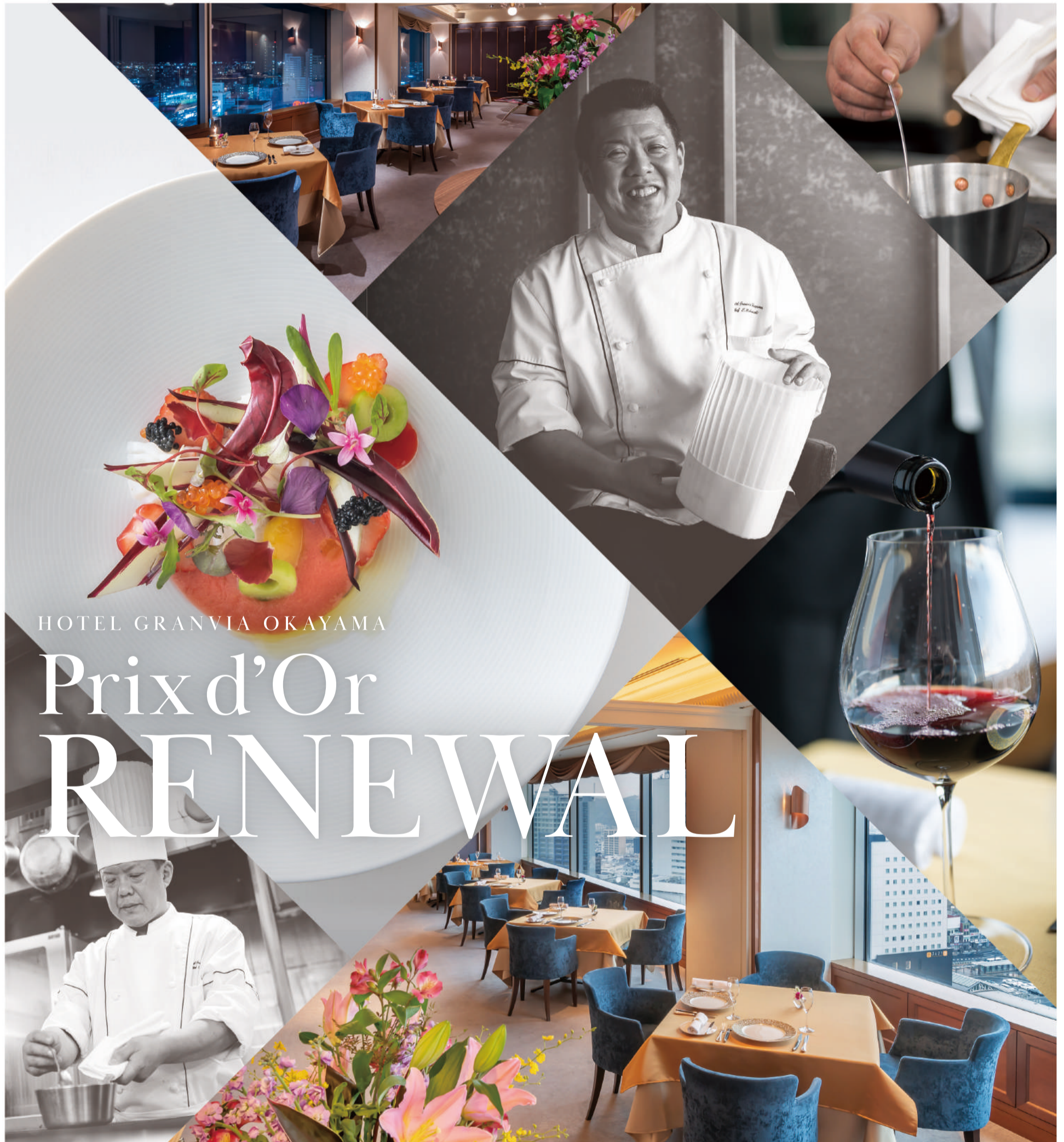
Granvia Press

2024 3・4月号《保存版》

HOTEL GRANVIA OKAYAMA
GENERAL INFORMATION GUIDE

ホテルグランヴィア岡山

すべては感動のために ～岡山でいちばん笑顔を集めます～



HOTEL GRANVIA OKAYAMA

Prix d'Or RENEWAL

装いも新たにお客様をお迎え。

正統派フランス料理をもとに、伝統と革新が織りなす驚きと感動が詰まった目にも鮮やかなお料理をご堪能ください。

Lunch Déjeuner (ディジュネ)

¥12,000 (会員価格¥10,800) 3月1日(金)～4月30日(火)

[使用食材] 帆立貝柱、白身魚、蓮根、鴨、山菜、ブルーベリー 他
シェフ中西によって、旨味を最大限に引き出した味わいをお楽しみください。

Dinner Diner (ディネ)

¥19,000 (会員価格¥17,100) 3月1日(金)～4月30日(火)

[使用食材] 蛸、リコッタチーズ、苺、トマト、フォワグラ、豆、仔鳩、きのこ 他
伝統的な正統派フランス料理の世界へお客様を誘います。





19F ダイニング&バー アプローチ

Dinner

スカイディナー&スイーツbuffet

～4月7日(日)まで

平日・土日祝 [90分] 17:30～20:30 (L.O.19:30)

※19:00以降にご来店の際は20:30までご利用となります。予めご了承ください。

あれもこれも食べたいあなたにおすすめの、フードとスイーツが両方楽しめるディナーbuffet。シェフのおすすめの一皿は「鶏ときのこのクリームグラタン」「明太子パスタ」からチョイス。

料金	
大人	¥5,000 (会員価格¥4,500)
シニア(65歳以上)	¥4,500 (会員価格¥4,050)
小学生	¥2,500 (会員価格¥2,250)
3歳以上	¥1,300 (会員価格¥1,170)

苺のシーズン到来!心躍る苺スイーツが勢揃い!

Lunch ストロベリースイーツbuffet

～4月7日(日)まで

平日 [90分] ①11:30～②12:00～③12:30～④13:30～

土日祝 [90分] ①11:30～②12:00～③13:30～④14:00～

人気のストロベリーbuffet。定番のロールケーキ、シフォンケーキ、タルトに加え、チョコレートファウンテンやマカロンなどいろいろ苺スイーツが大集合!苺・いちご・イチゴの甘い誘惑をどうぞ。

料金	
大人	¥6,000 (会員価格¥5,400)
シニア(65歳以上)	¥5,400 (会員価格¥4,860)
小学生	¥3,000 (会員価格¥2,700)
3歳以上	¥1,500 (会員価格¥1,350)

シェフ特製料理からお好みの一皿が選べる

自由なディナースタイル

アプローチが新たに、生まれ変わる

自分のペースで軽く食べたり、仲間と一緒にシェアしたり。自由なスタイルで、美味しい料理をお楽しみいただけます。

Dinner 欧風グリル&スカイバー

メイン料理	
● スペアリブの窯焼き	¥2,000
● チキンレッグのブイヨン煮とグラナ・パターチーズのリゾット	¥2,500
● 本日のお魚「アクアパッツァスタイル」	¥3,000
● チキンのハーブロースト 真庭直送のお野菜添え	¥3,500
● シェア	
● オーストラリア産「1ポンドリブロースステーキ」	¥6,500
● 1ポンドハンバーグとマッシュポテト	¥2,800

前菜	
● 白菊酒造の塩麹でマリネした真庭直送お野菜	¥700
● 岡山名物黄ニラとママカリを使った本日のピンチョス3種	¥900
● 真庭直送お野菜のトマト煮とポーチドエッグ	¥900
● 真庭直送お野菜のココット蒸し	¥1,500
● 12ヶ月熟成スペイン産ハモンセラーノ	¥1,800
● 美しい星の郷で育った豚珍甘ソーセージと厚切りベーコン	¥1,300

など全13種類



忙しかった日の夜には、「気軽に、でも美味しく」。前菜とビールの組み合わせで、軽く、そして心地よいディナータイムを。

仲間とワイワイ楽しむなら、シェアできるメニューがぴったり。美味しいお料理を、シェアしながら、笑顔が広がるディナータイムを。

女子会プランや記念日プランなど各種プランもご用意しています 【女子会プラン】¥6,000～【記念日プラン】¥7,000～

2024 3・4

HOTEL GRANVIA OKAYAMA RESTAURANT INFORMATION

LUNCH & DINNER

ホテルグランヴィア岡山から春の到来を告げる贈りもの

19F 鉄板焼 備彩

Lunch

春彩(しゅんさい)

¥10,000 (会員価格¥9,000)

3月1日(金)～4月30日(火)

月替わりで前菜・お魚料理・デザートをご用意。メインに国産牛ロース肉の鉄板焼で舌鼓。春らしい食材でハレの日をお祝いください。



ハレの日に鉄板焼のごちそう

Dinner 祝祭(しゅくさい)

¥23,000 (会員価格¥20,700)

3月1日(金)～4月30日(火)

春ならではの食材が揃うこの季節。ディナーは、黒毛和牛フィレ肉とロース肉の食べ比べと鮑の鉄板焼。香草バターソースをご用意しております。ソムリエがおすすめするワインも一緒にいかがでしょうか。



Lunch 国産牛ロース肉の食べ放題ランチ

¥9,000 (会員価格¥8,100)

4月1日(月)～4月30日(火) [90分制] (お肉のラストオーダーは30分前)

食べると濃厚な旨味が口いっぱいに広がる国産牛ロース肉の食べ放題ランチが登場。先付、彩りサラダ、ご飯、味噌汁、デザートが付いています。

2F 日本料理 吉備膳

春の味覚をふんだんに取り入れたお箱料理



Lunch SETOKA～瀬戸華～

¥3,900～ (会員価格¥3,510～)

3月1日(金)～3月31日(日)

木箱に詰め込んだ9種の小鉢とご飯がセットになったランチ。天婦羅付きや黒毛和牛陶板焼き付きもご用意。

Dinner 花誉～HANAHOMARE～

¥14,000 (会員価格¥12,600)

3月1日(金)～3月31日(日)

「瀬戸内産真鯛と本鮪と細魚のお造り」や「堂島賊と春キャベツのパスタ」、「黒毛和牛炭焼きフランス産フォワグラ」など、春を感じるメニューを和と洋の融合で表現。



自分へのご褒美に、優雅な時間を過ごせるアフタヌーンティーはいかが。



¥6,500 (会員価格¥5,850)

～3月29日(金)まで 13:30～15:00(最終入店14:00)

1日10食限定で、【甘味の重】【小鉢の重】【手巻寿司の重】。そして出来たて苺わらび餅と苺あんみつ、下山さんちの煎茶・ほうじ番茶がついたボリュームたっぷりのアフタヌーンティーをご用意。蓋を開けるとまるで宝石箱のような色鮮やかなスイーツ、セイボリーが目の前に広がります。

Jazz Night ジャズ夜会 夜景を愉しみながらしっとりJAZZ LIVEに酔いしれて… [演奏時間] 20:00～/21:00～/22:00～ ※20時以降のご入店はミュージックチャージ(¥1,500)を申し受けます。

※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。

RESTAURANT INFORMATION	ロビーラウンジ ルミエール	日本料理 吉備膳	中華四川料理 重慶飯店	フランス料理 ブリドール	鉄板焼 備彩	メインバー リーダーズ	ダイニング&バー アプローチ
ナビダイヤル (レストラン予約 10:00～21:00) ご予約・お問い合わせ 086-233-3138	営業時間 7:00～21:00 (L.O.20:30)	営業時間 11:30～14:30 (L.O.14:00) 17:30～22:00 (L.O.20:30) 定休日/月曜日(祝日を除く)	営業時間 11:30～14:30 (L.O.14:00) 17:30～21:30 (コース L.O.20:00) (アラカルト L.O.20:30)	営業時間 11:30～14:30 (L.O.13:30) 17:30～22:00 (L.O.19:30) 定休日/月曜日～木曜日	営業時間 11:30～14:30 (L.O.14:00) 17:30～22:00 (L.O.20:30)	営業時間 17:30～23:30 (フードL.O.22:00/ドリンクL.O.23:00)	営業時間(4月7日まで) 11:30～15:00 (L.O.14:00) 17:30～23:00 (buffet L.O.19:30/アラカルトL.O.22:00/ドリンクL.O.22:30) 営業時間(4月8日から) 17:30～23:00 (アラカルトL.O.22:00/ドリンクL.O.22:20)

豊かな香りの
宇治抹茶×県産苺



1F ロビーラウンジ ルミエール

苺と宇治抹茶のパフェ

¥2,800 (会員価格¥2,520) 3月1日(金)~5月6日(月・祝)

絶妙な組み合わせの和風パフェ。
宇治抹茶のジュレ、プリュレや苺のコンポート、ソルベ、黒豆きな粉のケーキなどを重ね、トップにはフレッシュな苺の果実と宇治抹茶のアイスクリームを。赤と緑の春らしいコントラストで、ほろ苦い宇治抹茶と甘酸っぱい苺をご堪能ください。

1 桜ミントスカッシュ 2 パープル バタフライ

¥1,200
(会員価格¥1,080)

3月1日(金)~3月31日(日)

さくらシロップとフルーツティーをトニックウォーターで割ったピンク色のドリンク。桜の花とミントが舞うドリンクでお花見気分を味わいませんか？

¥1,200
(会員価格¥1,080)

4月1日(月)~4月30日(火)

青紫から赤紫へのグラデーションが華やかな蝶のように神秘的なノンアルコールドリンク。レモネードをベースにすっきりとした味わいに仕上げました。



TAKE OUT [1F]ロビーラウンジ ルミエール



みんな
プリンセスに!

ドールケーキ

¥5,800 (会員価格¥5,220) 3月1日(金)~3月31日(日)

プレゼントしたい方のお写真で世界に一つだけのドールケーキ。パースデーやひな祭り、ご卒業などのお祝いはいかが？

※7日前までにご注文、お写真の提供をお願いいたします。 ※キャラクター、著名人は承りかねます。



ケーキ・フリュイ・コニャック

¥3,800 (会員価格¥3,420) 3月1日(金)~

ドライフルーツを世界3大ブランドのコニャック「カミュ VSOP」に漬け込み生地にはじめた、芳醇で奥深い香り豊かな大人のケーキ。表面には岡山を代表するフルーツ「ピオーネ」のドライフルーツをあしらいました。



きまぐれ

岡山県産小麦の手捏ねプチバケット

[一本] ¥250 (会員価格¥225)

岡山県産小麦のもんげー粉を使用し、高加水の手捏ね製法を行い、小麦の旨味を引き立てたプチサイズのバケットです。

※毎日の販売はございませんので、ご了承ください。

2F 中華四川料理 重慶飯店



春の
おすすめ
料理

Lunch Dinner

瀬戸内海産 鱈の上海風薫魚 春野菜添え

¥3,500 3月1日(金)~5月31日(金)

春の旬魚・鱈を五香粉などスパイスで香り付けをし、高温で香ばしく揚げ、葱や生姜の風味をまとうせた上海風の魚料理。スパイスのきいた鱈と旬の春野菜の味と食感のコントラストをお楽しみください。

※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。

Let's Dance!

一夜限りの Disco Party

極上なサウンドを奏でる「Spanic Tone」、
地元岡山で活躍する「DJ DAI」を迎え、
50年代後半から80年代のヒットナンバーでお届けする
スペシャルナイト!!



Spanic Tone スパニックトーン



DJ DAI

2024 3/8 FRI

[ショータイム] 18:30~21:30 [受付] 18:00~(最終入場19:30)

一般チケット ¥10,000

VIPブース[予約制] ¥18,000

4名様テーブル/5ブース限定

[ドリンク]フリーフロー
ビール、ワイン(赤・白)、
オリジナルカクテルなど

[フード]
フィンガーフード、サンドウィッチなど

[ドリンク]フリーフロー
ボトルスパークリングワイン、ボトルワイン、ビール、ハイボールなど

[フード]
カジュアルコース料理(お席での提供) VIP専用ハトラー付き

チケット
購入は
こちらから



Web予約



PassMarket

- 20歳未満の未成年の方はご入場をお断りさせていただきます。
- ドレスコードはスマートカジュアルをお勧めいたします。
- お車でお越しのお客様には、アルコールのご提供はいたしかねます。
- 本イベントは着席イベントではございません。(VIPブースを除く)

[ご予約・お問い合わせ] 営業課 TEL086-233-3494 (10:00~17:00 ※日曜・祝日を除く)



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



WESTER ポイント



ホテルグランヴィア岡山の
SDGs への取り組み
Initiatives for SDGs



ご予約・お問い合わせは右記ナビダイヤルへ

ナビダイヤル

0570-04-8080

