

【報道関係各位】

広島で岡山グルメを満喫!!

晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン開催記念
「おかやま『食』フェア」を開催

2016年 5月9日(月)~6月30日(木)

ホテルグランヴィア広島(広島市南区松原町 1-5、代表取締役社長 百田 和之)は、晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン推進協議会、西日本旅客鉄道株式会社、日本ホテル株式会社と共に、今春の「晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン」を記念した、「おかやま『食』フェア」を当ホテル6箇所のレストランおよびバーラウンジにて開催します。なお、当フェアはホテルグランヴィア岡山、ホテルグランヴィア京都、ホテルグランヴィア大阪とも連携して展開いたします。



↑ブッフェレストラン「ディッシュパレード」の「晴れの国おかやまグルメブッフェ」イメージ

今回ブッフェレストランのシェフを含むホテルスタッフが岡山県へ足を運び、岡山・備後を知りつくした「ふるさとあつ晴れ認定委員」によって「うめえもん」として認定された食材等を実際に味わい、岡山の食の魅力を体験してきました。

ブッフェレストランでは、えびめし・蒜山焼きそばなど、岡山グルメをホテルスタイルで、最上階のステーキハウスでは、希少価値が高い新見市千屋地区の黒毛和牛「千屋牛(ちやぎゅう)」を堪能いただけるメニューをご用意します。また、ロビーラウンジでは、真庭市の富原製茶組合の桑茶を、メインバーでは、新見市でトマト作りをしている果実工房「クニファーム」のトマトジュースと、「ふるさとあつ晴れ認定委員会」に「うめえもん」として認定された高梁市のパティスリー・シャロンの白桃コンフィチュールを用いたオリジナルカクテルをご提供します。

さらに、期間中、フェア開催店舗で2,000円(税込)以上ご利用いただいた方の中から抽選で、ホテルグランヴィア岡山の宿泊券や日本料理「備前」でご堪能いただける「おかやま会席」ご招待券などが当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。

今回のフェアを通じて、多くの方に岡山県の多彩な食材やご当地メニューを味わっていただき、さらには身近で魅力たくさんの中華料理店に出かけていただくななど、瀬戸内エリアの観光振興のきっかけになればと考えております。詳細は以下の通りです。

【おかやま「食」フェア】の開催概要

期 間: 平成 28 年 5 月 9 日(月)～6 月 30 日(木) ※一部店舗は 5 月 10 日(火)から

(1) カフェ&ブッフェ 「ディッシュパレード」

内 容: 晴れの国おかやまグルメブッフェ (前頁写真)

ランチブッフェ料金: 大人 平日 2,000 円、土日祝 2,300 円

主なメニュー: サーモンとオリーブのエスカベッシュ/蒼さ海苔風味の洋風茶碗

蒸し/岡山名物「えびめし」オムライス仕立て/蒜山焼きそば

ピーチメルバ岡山県産白桃コンフィチュール添え (平日のみ)

蒜山ヨーグルトショップアイス「桃太郎」など

ディナーブッフェ料金: 大人 平日 3,200 円、土日祝 3,800 円

主なメニュー: シャコとトマトのセビーチェ岡山県産黄ニラ添え/瀬戸内産天然鯛

のズッパ パスティス酒の香り/津山ホルモンうどんの鉄板焼き/

岡山名物「豚蒲焼」など

提供時間: ランチ 11:30 ~14:30 (平日) ※土日祝は 15:00までの2部制

ディナー 17:30 ~21:00

申し込み: 2F カフェ&ブッフェ 「ディッシュパレード」まで TEL082-262-1132

(2) ステーキハウス 「神石 (じんせき)」 (右イメージ写真)

内 容: 千屋牛ランチ 8,000 円

神石特製オードブル/千屋牛サーロインステーキ

(70g) /温野菜/サラダ/ご飯/赤出汁/香の物/アイス

クリーム/コーヒー

千屋牛コース 13,000 円

神石特製オードブル/千屋牛サーロインステーキ

(100g) /温野菜/サラダ/ガーリックライス/赤出汁/

香の物/アイスクリーム/コーヒー

提供時間: (ランチ) 11:30 ~14:00

(コース) 11:30 ~14:00、17:00~22:00

申し込み: 21F ステーキハウス「神石」まで TEL082-262-1105



(3) 日本料理 茶寮「瀬戸内」

内 容: 岡山の玉露と蒜山高原の和風ヨーグルトデザート

料 金: 1,200 円

提供時間: 14:00 ~17:00

申し込み: 2F 日本料理「瀬戸内」まで TEL082-262-1160

(4) メザニンフロア 「ロビーラウンジ」

岡山県真庭・富原地域の山あいでの栽培された「桑茶」。濃厚ながらくせのない口当たりと心地よい風味が特長です。

内 容: とみはら茶 (桑茶) 苅ようかん付き (右写真)

料 金: 800 円

提供時間: 9:00 ~19:00

申し込み: メザニンフロア 「ロビーラウンジ」まで

TEL082-262-1104



(5) スカイレストランアンドラウンジ 「L&R」

岡山県産黒豆きな粉を用いたオリジナルカクテルを提供。

内 容: きな粉とエスプレッソのソイ・ラティーニ

料 金: 1,300 円

提供時間： 17:00～22:30

申し込み： 21F スカイレストランアンドラウンジ「L&R」まで TEL082-262-1107

(6) メインバー「メイフラワー」

岡山県産のトマトジュースと同じく岡山県産の白桃のコンフィチュールを使ったヨーグルト風味のスムージー仕立てのオリジナルカクテル。

内容： ピーチ・ラヴァーズ～桃とトマトのめぐり逢い～

料金： 1,300円

提供期間： 5月10日(火)～6月30日(木)

提供時間： 17:00～23:40

申し込み： メインバー「メイフラワー」まで TEL082-262-1135

(7) おかやま「食」フェアプレゼントキャンペーン

開催期間： 平成28年5月9日(月)～6月30日(木)

対象： 上記フェア開催店舗にて開催期間中1会計2,000円以上ご利用の方を対象に1枚応募用紙をお渡しします。

景品：
A賞 ホテルグランヴィア岡山 ペアご宿泊券
(1泊ご朝食付き) 3組6名
B賞 ホテルグランヴィア岡山 日本料理 吉備膳
「おかやま会席」ペアご招待 3組6名
※写真右下(イメージ)
C賞 ユアーズ岡山駅店セレクト岡山特産詰め合せ 6名 ※写真下
(協力:さんすて岡山 2F ユアーズ岡山駅店)



お問合せ： ホテルグランヴィア広島 企画課内 プрезентキャンペーン係 082-262-1111(代)

【参考サイト】

晴れの国おかやまデスタイルネーションキャンペーン 公式サイト

<http://www.okayama-kanko.jp/dc/>

お問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島 企画課 担当：今岡

〒732-0822 広島市南区松原町1-5 (JR広島駅新幹線口)

TEL: 082-262-1218 (直通)

FAX: 082-262-3349

e-mail: m_imaoka@hgh.co.jp URL: www.hgh.co.jp