

報道関係各位

2024年6月21日
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】
パリの庭園で楽しむひとときを
マリー・アントワネットが愛したスイーツを堪能！
「2024 巴里祭 アフタヌーンティー」を開催
ダイニング&バー「アプローズ」
2024年7月1日（月）～8月31日（土）

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、19階からの美しい眺望を誇るダイニング&バー「アプローズ」にて、「2024 巴里祭 アフタヌーンティーセット～マリー・アントワネットが愛したスイーツをイメージして～」を開催します。贅沢なひとときと、マリー・アントワネットが愛したと言われるスイーツをコース仕立てでお楽しみください。

<https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/restaurant-event/29060/>



概要は以下のとおりです。

■開催概要

【イベント名】 {2024 巴里祭} アフタヌーンティーセット

～マリー・アントワネットが愛したスイーツをイメージして

【開催期間】 2024年7月1日（月）～8月31日（土）14:00～16:00 [2日前までのご予約]

【場 所】 ホテルグランヴィア岡山 19階ダイニング&バー アプローチ

【料 金】 6,500円（サービス料、税金込）

【予約方法】 2日前までのご予約

【詳細情報】 <https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/restaurant-event/29060/>

【お問合せ】 TEL 086-233-3138（レストラン予約 10:00～21:00）

◆マリー・アントワネットが愛したスイーツが登場！

フランス王妃マリー・アントワネットが愛したと言われるスイーツをカラフルに再現しました。クグロフや焼きメレンゲなど美しいデザートが勢揃い。パリの庭園にいるかのような空間で至福のひとときをお楽しみください。シェフのこだわりが詰まった一品一品をお楽しみいただけます。

◆コース仕立ての4皿で構成

贅沢なひとときをさらに特別なものにするため、コース仕立てで一皿一皿出来立てをお持ちします。各コースの詳細です。

○始まりの一皿 ～Première Assiette

- ・ベーコンとオニオンのプティキッシュ

小さな一口サイズのキッシュ。サクサクのパイ生地に、ベーコンと玉葱が詰まっています。フランスの名物郷土料理。

- ・クリームチーズとクルミのタルティース

クリーミーなチーズムースとローストしたくるみが、軽く焼いたパンにのって絶妙なバランスを演出します。

- ・スモークサーモンとハーブのブーケ

スモークサーモンとハーブを花束のように盛り付けました。

- ・ライ麦ブレッドとハモンセラーノのサンドイッチ

ライ麦の酸味とハモンセラーノの塩味の絶妙なバランスをお楽しみください。

- ・白桃とラズベリーのスムージー

フルーティーで爽やかなスムージー。白桃とラズベリーの自然な甘みの中の隠し味は…岡山県産「ひのひかり（米）」。アフタヌーンティーの始まりにぴったりです。



○2つ目の一皿 ～Deuxième Assiette

- ・葡萄とローズ香るジュレのヴェリーヌ

ヨーグルトのアイス、葡萄、ローズのジュレが3層になった美しい一品。

○3つ目の一皿 ～Troisième Assiette

- ・プティ・トリアノンの庭で優雅に食した ～赤い焼きメレンゲ～

ヴェルサイユ宮殿の庭園にある離宮の一つであるプティ・トリアノン。ラズベリー風味のメレンゲが口の中に広がります。

- ・オーストリアの伝統的なお菓子 ～キプフェル～

バニラの香りが豊かに広がる、半月形のクッキー。

- ・ピスタチオと彩りフルーツの ～パリブレスト～

ピスタチオクリームとフレッシュなフルーツが詰まった「車輪」をイメージしたリング状のシュー菓子。



- ・フランスのボルドーの伝統菓子 ～カヌレ～

外はカリッと、中はしっとりとした弾力のあるカヌレ。フランス伝統的な焼き菓子。

- ・デイジーで着飾った ～マンゴームース～

爽やかなマンゴームースに、デイジーの花をあしらった華やかなデザート。マンゴーとチョコレートのハーモニーをご堪能ください。

- ・苺とココナッツの ～マカロン・パリジャン～

パリジャンスタイルのマカロン。苺にココナッツの風味をアクセントにしています。

○4つ目の一皿 ～Quatrième Assiette

- ・マリー・アントワネットが愛した ～クグロフ～

フランス国王ルイ 16 世の王妃”マリー・アントワネット”がこよなく愛したお菓子。しっとりとした焼き上げたシェフパティシエのおすすめの焼き菓子です

- ・とろけるショコラ ～フォンダンショコラ～

中からとろりと溶け出す濃厚なチョコレート。温かいフォンダンショコラが、最後まで至福のひとつに。



◆オーガニックティーやフレーバーティーなどフリーフローで



オーガニックティーやフレーバーティー、コーヒーやソフトドリンクをフリーフロー形式でご提供します。スイーツやセイボリーとの相性も抜群です。

- ・オーガニック ミントメレンゲ
- ・オーガニック ダージリンエステート
- ・オーガニック ほうじ茶
- ・アップルティー
- ・ローズティー 等 11 種類の紅茶

コーヒーやカプチーノ、ソフトドリンクも豊富に。

■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 営業企画課 TEL : 086-233-3498 FAX: 086-234-7098

担当者名 片井 敦子 E-mail : a-katai@granvia-oka.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1番5

TEL: 0570-04-8080(ナビダイヤル) FAX: 086-234-7099 <https://www.granvia-oka.co.jp/>