

報道関係各位

2025年7月22日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山

【ホテルグランヴィア岡山】
JR 西日本ホテルズパティシエコンテストで
優勝したデザートが楽しめるランチコースを販売
フランス料理 プリドール 2025年7月4日（金）～8月31（日）

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町1-5、総支配人：ト部 基宏）は、3月に開催された「JR 西日本ホテルズ 第4回パティシエコンテスト」において、当ホテル所属の平 美沙子が最優秀賞を受賞した作品を組み込んだフレンチコースを販売開始いたしました。

<https://www.granvia-oka.co.jp/restaurant/prixdor/lunch-prixdor/32525/>



優勝作品

「山椒香るクリームチーズのムース 柑橘のグラスを添えて」



製菓課・平 美沙子

同コンテストでは、JR 西日本ホテルズ主催のもと、グループホテルのパティシエスキルの向上を目的に毎回異なる課題を設けて実施されています。第4回となる今回は、「スパイスを使用したアシェットデザートとプティフル」を課題に、グループホテルから選出された計7名のパティシエが、前菜、魚料理、肉料理の後に提供することを想定し、コース内容に合うデザートをそれぞれ考案しました。

当ホテル所属の平 美沙子は「山椒香るクリームチーズのムース 柑橘のグラスを添えて」、「スパイス香るキャロットケーキ」が見事優勝作品に選ばれました。この作品をベースとして商品化し、19階フランス料理 プリドールのランチメニューでご提供いたします。

山椒香るクリームチーズのムース 柑橘のグラスを添えて

日本古最古のスパイスといわれている山椒を使用し、クリームチーズと柑橘の組み合わせで爽やかな香り立つデザートに仕上げました。山椒のオパリーヌと滑らかなグラスとの相性をお楽しみください。

**スパイス香るキャロットケーキ**

人参の水分を上手く使い、甘いシナモンの香りのキャロットケーキ。少量のカルダモンで全体の調和を図り、より複雑な味わいになるよう構成しています。

**■ランチコース「デジュネ」/ ¥13,000 円（税金・サービス料込）**

店舗：19 階フランス料理「プリ ドール」

期間：2025 年 7 月 4 日（金）～8 月 31 日（日） 営業日：金・土・日曜日

※但し 7 月 21 日（月・祝）、8 月 11 日（月・祝）、8 月 13 日（水）、8 月 14 日（木）は営業いたします。

時間：ランチタイム 11：30～14：30（L.O. 13：30）

<メニュー>

- ・本日のお楽しみ
- ・オマール海老とり・ド・ヴォーのテリーヌ
- ・舌平目のブレゼ ソース・アルベール
- ・メイン料理チョイス
オマール海老（+3500 円）
仔鳩のロースト 美食家風
アンチョビ・トマト・オリーブ・ブイヨンで軽く煮込んだ仔牛にクスクスを添えて
黒毛和牛フィレ肉の網焼き（+4000 円）
- ・山椒香るクリームチーズのムース 柑橘のグラスを添えて
- ・スパイス香るキャロットケーキ
- ・コーヒー又は紅茶

※写真はイメージです。

※入荷状況によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS****P WESTER ポイント**

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山
営業部マーケティング課 TEL : 086-233-3498 FAX:086-234-7097
担当者名 大倉 沙希 E-mail : s-okura@granvia-oka.co.jp