

2025 年 8 月 5 日

報道関係各位

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】
7人のシェフが織りなす、復興への思いを込めた感謝の饗宴
『7's Chef Gala Dinner』開催
開催日：2025年9月23日（火・祝）

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：卜部 基宏）は、開業30周年を記念し、2025年9月23日（火・祝）に宴会場にて、『7's Chef Gala Dinner』を開催いたします。当ホテルのシェフ及びパティシエ、総勢7名が集結し、開業31年目へ向けた新たなチャレンジとなる特別なガラディナーです。

<https://www.granvia-oka.co.jp/event-info/33407/>



本イベントでは、今なお復興に取り組む北陸 石川県とコラボレーションし、「北陸 石川との饗宴」をテーマに掲げました。開催に先立ち、当ホテルの総料理長が石川県を実際に訪問。漁港や市場、蔵元、ワイナリーを自らの足で巡り、現地の生産者や関係者と直接商談しました。その中で、加賀野菜や日本海で獲れた魚介など、能登の里山里海で育まれた食材を厳選。また、伝統ある日本酒や北陸産ワインも現地で直接選び抜きました。7名のシェフが、これら選りすぐりの食材を用いて、想いと技を込めた特別コースをご提供いたします。

さらに、当日会場では、オーケストラ・アンサンブル金沢のメンバーによる弦楽四重奏の生演奏が会場を彩ります。華やかで幻想的な音楽とともに、北陸の魅力を五感でご堪能ください。

7名のシェフ・パティシエが集結



総料理長 / 石中 大善



和食 / 笠原 康弘



製菓 / 光畑 滋充



洋食 / 高田 充史



洋食 / 以西 敦



洋食 / 加藤 祐一



洋食 / 中西 英司

ホテルグランヴィア岡山総料理長をはじめ、7名のシェフ、パティシエが心を込めて一品一品お届けいたします。能登牛や加賀野菜、日本海で獲れた魚など、北陸の多彩な食材を使用した一夜限りのメニューをご用意いたします。

北陸の銘酒やワインとのマリアージュ



加賀菊酒 菊姫



ハイディーワイナリー



能登ワイン

加賀の銘酒「菊姫」や、ハイディーワイナリー、能登ワインによる北陸生まれのワインとのペアリングをお楽しみいただけます。北陸の地の風土と歴史が醸し出す酒とワインが、一皿ごとの魅力をさらに引き立てます。

オーケストラ・アンサンブル金沢による弦楽四重奏



第1 ヴァイオリン・坂本久仁雄 第2 ヴァイオリン・原田智子 ヴィオラ・般若佳子 チェロ・富田祥

石川県立音楽堂を本拠地とし、国内外にて年間約100公演を行うほか、座付き作曲家制度、古典芸能とのコラボレーションなど独自の活動でも注目を集めるオーケストラ・アンサンブル金沢。爽やかな弦楽四重奏の響きをご堪能ください。

■「7's Chef Gala Dinner」概要

【日 時】2025年9月23日（火・祝） 受付／16:20～ 開宴／17:00～

【会 場】ホテルグランヴィア岡山 4階 フェニックスの間

【料 金】38,000円（JRHM/WESTER 会員 37,000円）

※料金にはサービス料、税金が含まれております。

【予約方法】WEB 予約 [ご予約はこちらから](#)

電話予約 TEL 086-233-3494（営業課）

【ドレスコードのお願い】男性／ブラックタイ 女性／正装

■協力 公益社団法人 石川県観光連盟、公益財団法人 石川県音楽文化振興事業 オーケストラ・アンサンブル金沢、能登ワイン株式会社、株式会社ハイディーワイナリー、菊姫合資会社（順不同）

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**



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