NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア岡山

2026年11月17日

報道関係各位

株式会社JR西日本ホテルズ

【ホテルグランヴィア岡山】
肉食文化のまち・津山が誇るブランド牛を堪能
「つやま和牛」特別メニューを期間限定販売
2026年11月1日（日）～2027年2月28日（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：卜部 基宏）は、2階「日本料理 吉備膳」および19階「ダイニング＆バー アプローズ」にて、県北・津山が誇る希少なブランド牛「つやま和牛」を贅沢に味わうメニューを期間限定で販売いたします。

江戸時代、肉食が禁じられる中で健康維持のため牛肉を食した津山独自の「養生喰い」の歴史。2026年10月9日に当ホテルにて開催した体験型ディナーイベント「岡山ガストロノミー」にて、お客様にご好評いただいたつやま和牛の“本物の旨みと物語”を、今度は日本料理と洋食ダイニングそれぞれの魅力でじっくりと紐解きます。



岡山県産つやま和牛そずり鍋仕立て

「日本料理 吉備膳」では、骨まわりから削ぎ落とした（そずった）濃厚な肉の旨みが醤油出汁に溶け合う名物「そずり鍋」をはじめ、とろける甘みを堪能するしゃぶしゃぶやすき焼き、華やかな握り6種と香ばしい和牛握りが競演する「IBUKI ～息吹 寿司御膳～」をご用意。

また、「ダイニング＆バー アプローズ」では、岡山県産食材が主役のプリフィックスディナー「Made in OKAYAMA スカイビューディナー」の選べるメインディッシュに、アップグレードメニューとして「岡山県産つやま和牛のソテー」が登場。さらに、アラカルトメニューとして地元・岡山で愛され続ける老舗「鷹取醤油」をベースにしたコク深いソースで味わうステーキや、バータイムにぴったりな自家製ビーフジャーキーもご用意しております。

岡山が誇る素晴らしい食の魅力を、駅直結のホテルグランヴィア岡山にてぜひご堪能ください。津山の豊かな風土を感じていただき、現地へも足を運んでみたくなるような心躍る味わいをお届けいたします。

© 2026 HOTEL GRANVIA OKAYAMA All rights reserved.



IBUKI ～息吹 寿司御膳～



岡山県産つやま和牛のステーキ

■開催概要
期間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 2 月 28 日（日）

【日本料理 吉備膳】
・岡山県産つやま和牛そずり鍋仕立て　￥8,400
・岡山県産つやま和牛しゃぶしゃぶ　コース ￥17,800 ／ 単品 ￥8,400
・岡山県産つやま和牛すき焼き　コース ￥17,800 ／ 単品 ￥8,400
・IBUKI ～息吹 寿司御膳～　￥6,000

【ダイニング&バー アプローズ】
・Made in OKAYAMA　スカイビューディナー　￥6,000
［アップグレードメインディッシュ］
岡山県産つやま和牛のソテー　グリーンペッパー香るソース（コース料金 ＋￥3,000）
・［アラカルト］岡山県産つやま和牛のステーキ　岡山の醤油“鷹取醤油”をソースに仕立て　￥9,500
・［アラカルト］岡山県産つやま和牛のビーフジャーキー　￥1,000

ご予約・お問い合わせ：ホテルグランヴィア岡山　レストラン予約　086-233-3440（10：00～21：00）

※写真は全てイメージです。
※表示料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
※食材の入荷状況により、産地や料理内容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、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS　WESTER ポイント

© 2026 HOTEL GRANVIA OKAYAMA All rights reserved.

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 JR 西日本ホテルズ　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：saki.okura@jrwest-hotels.jp

© 2026 HOTEL GRANVIA OKAYAMA All rights reserved.