

Thank you 15th anniversary

2020年8月27日
ANAクラウンプラザホテル岡山は
開業15周年を迎えます。



Message

メッセージ

2005年8月27日、JR岡山駅西口前の「リットシティビル」内に開業して以来、国内外、県内外の様々な方々にご利用、ご愛顧いただき、2020年に開業15周年を迎えることができました。この15周年は、開業からこれまでご来店下さいました皆様のおかげだと、心より感謝しております。感謝の気持ちを込めて、2020年1月より、様々なイベントやメニューをご用意して皆様のご来館をお待ちしております。今後とも末永く、どうぞよろしくお願い致します。

Theme & Logo

メインテーマとロゴデザイン



“Stories” メインテーマ

15年間多くのお客様がご利用され、様々なストーリーがありました。15周年を迎える2020年も多くのストーリーが生まれるでしょうし、私たちスタッフもストーリー創りのお手伝いをしていきたい。また、今後も多くの素敵なストーリーが生まれてほしいという願いも込めております。

Logo concept ロゴコンセプト

コンセプトである「STORIES」を本で表現。飛び出す絵本をモチーフに、前のページには過去の様々なストーリーが、後ろのページにはこれからのストーリーがという意味があります。また、建物の後ろの図案は太陽と月をモチーフに、24時間365日、これから新しいストーリーをお客様と更新していきたいとの想いを図案化しております。

Plan & Event

プラントとイベント

2020年1月6日より、当ホテル各レストランから開業記念のスペシャルメニューが登場いたします。その後、順を追って、スペシャルゲストを招いてのディナーイベント、開業記念スペシャル宿泊プラン等、皆様の日常を、鮮やかで特別なひとときにできるような企画をご準備しております。

20F 和食ダイニング厨房



Anniversary会席~天空の美酒美食 DINNER~の一品

※ Image Photo

ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

感謝の気持ちを皆様に 開業記念の スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

Anniversary会席

~天空の美酒美食DINNER~

2020.1.6(月)~2020.1.31(金)

5:30am~9:30pm(L.O.9:00pm)

当ホテル開業15周年を記念し、岡山、瀬戸内の旬な季節の食材を使用したお祝い会席。祝肴や鯛松皮造りなど縁起を担いだ料理を最上階から眺める夜景と共に、シェフソムリエ厳選のシャンパーニュで乾杯。"美酒美食"をご堪能下さい。

¥10,500

専用予約ページ

ご予約はこちらから



寿
Kuriya - Sen

和食ダイニング 厨房
鉄板コーナーおさふね(厨房内)
20F

6:00am-10:00am(朝食)(ラストオーダー10:00am)
11:30am-2:30pm(昼食)(ラストオーダー2:00pm)
5:30pm-9:30pm(夕食)(ラストオーダー9:00pm)

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 10:00am-8:00pm

Tel 086-898-2284

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町15-1
www.anacpokayama.com

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

※ Image Photo

ANA
CROWNE PLAZA[®]
AN IHG[®] HOTEL
OKAYAMA

感謝の気持ちを皆様に 開業記念の スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

ぼっけえ会席

2020.1.6(月)~2020.1.31(金)

5:30pm~9:30pm(L.O.9:00pm)

岡山弁で“とても”すごく”を意味する「ぼっけえ」を名前に付けた、
ホテル開業15周年を記念した特別会席。

鯛、鯖、蛸、ママカリなど、瀬戸内の魚を主役に、
ぼっけえ贅沢な備中・備前の美味をお楽しみいただけます。

¥ 6,200

専用予約ページ

ご予約はこちらから



和
Kuriya - Sen
和食ダイニング 厨存

鉄板コーナーおさふね(厨房内)
20F

6:00am-10:00am(朝食)(ラストオーダー10:00am)
11:30am-2:30pm(昼食)(ラストオーダー 2:00pm)
5:30pm-9:30pm(夕食)(ラストオーダー 9:00pm)

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 10:00am-8:00pm

Tel 086-898-2284

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1 Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200
www.anacokayama.com

感謝の気持ちを皆様に
開業記念の
スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

15種フルーツ彩りパフェ

15th anniversary menu
“15 kinds of fruit parfaits”

2019.12.26(木)~2020.1.31(金)
2:45pm~5:30pm



URBANO
casual dining
カジュアルダイニング ウルバーノ

開業15周年を記念し、15種のフルーツをふんだんに使用した味も見た目もお楽しみいただける内容のスペシャルフルーツパフェ。

タルトからこぼれ落ちたフルーツが、グラスの中にまで入ってきているイメージの盛り付けや、蒜山ジャージー乳のクリーム、ライムジュレ、ANAクラウンプラザホテルのテーマカラーを再現したドラゴンフルーツのソースなどが絡み合い、グラスの底までフルーツを感じていただける開業記念メニューにふさわしい彩りあるお味となっております。

15の使用フルーツ

イチゴ・パイナップル・オレンジ・グレープフルーツ赤・グレープフルーツ白・マンゴー・
洋梨・りんご・フランボワーズ・ブルーベリー・クランベリー・ドラゴンフルーツ・ライム・キウイ・メロン

¥1,800

- セットドリンク付き+¥400 (コーヒー)
- ロンネフェルト社のハイクラスティーマー+¥500でセット可

専用予約ページ
ご予約はこちらから

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 10:00am-8:00pm
Tel 086-898-2268

ANAクラウンプラザホテル岡山
〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1
www.anacpokayama.com
Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

感謝の気持ちを皆様に
開業記念の
スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

“Meilleure saison”

～シーズンディナー最高の季節～

Recommended seasonal dinner “Meilleure saison”

2020.1.6(月)~2020.2.29(土)
5:30pm~9:30pm (L.O9:00pm)



URBANO

casual dining

カジュアルダイニング ウルバーノ

当ホテル開業15周年を記念し、岡山、瀬戸内の旬な季節の食材を
シェフの感性で一番美味しく調理したディナーコース。

岡山の虫明焼の器も使用し、季節毎に内容が変わる、
お箸も使ってお召し上がりいただけるおすすめ料理の数々。
ウルバーノから季節のおいしさをお届けいたします。

¥ 8,000 アミューズ+前菜2品+魚料理+肉料理+デザート+パン+コーヒー

専用予約ページ

ご予約はこちらから

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 10:00am-8:00pm

Tel 086-898-2268

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1
www.anacpokayama.com

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

感謝の気持ちを皆様に
開業記念の
スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

15(イチゴ)ぎっしりドリンク

15th anniversary menu

“Ultimate juice with plenty of strawberry”
(Strawberry Smoothie)

2020.1.6(月)~2020.1.31(金)

2:45pm~9:30pm(L.O 9:00pm)

開業15周年を記念し、旬のイチゴをふんだんに使用したドリンク。
フレッシュイチゴをブレンダーで仕上げた、イチゴ好きにはたまらない、
イチゴ感満載のノンアルコールドリンクとなっております。
開業記念メニューにふさわしい濃厚なお味となっております。

¥1,500



URBANO
casual dining
カジュアルダイニング ウルバーノ

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 10:00am-8:00pm

Tel 086-898-2268

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1
www.anacpokayama.com Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

感謝の気持ちを皆様に
 開業記念の
 スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

C-R-O-W-N-E

2020.1.1(水)~

5:00pm~12:00pm (日祝-11:00pm)



Sky Bar & Lounge - Sen

遊

3:00pm~12:00pm (日祝 11:00pm)

当ホテル開業15周年を記念して

クラウンプラザから王冠をイメージしたカクテル。

金箔で華やかに彩ったエレガントなカクテルとなりました。

お客様の希望も伺いながら、季節に合わせた味わいをどうぞ。

¥1,800

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 10:00am-8:00pm

Tel 086-898-2268

ANAクラウンプラザホテル岡山

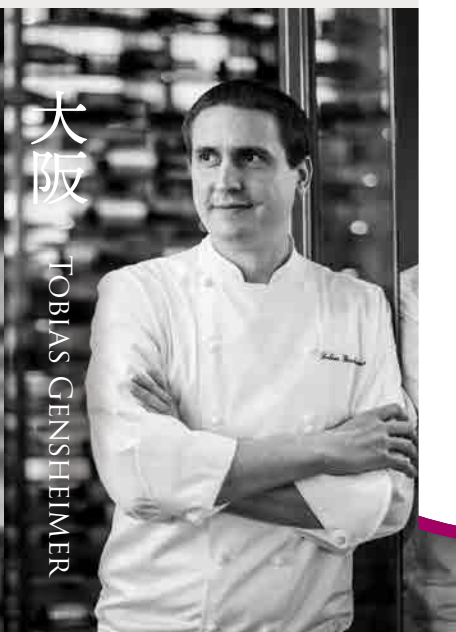
〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1
www.anacpokayama.com

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200



神戸

JANNIAH KAVIRAJ



大阪

TOBIAS GENSHEIMER



福岡

VINCENT GADAUD



広島

SHUJI SAWAMURA



岡山

SATOSHI TANAKA



ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

ANAクラウンプラザホテル岡山が
お届けする
大人の上質な空間と
珠玉のフルコースディナー

ANAクラウンプラザホテル岡山 開業15周年記念イベント

2020 Executive Chefs' Vol.4

GALA DINNER

開催決定 エグゼクティブシェフの饗宴



【日 時】

2020.4.5(日) 受付開始/5:30pm 開宴/6:00pm~

【会 場】

ANAクラウンプラザホテル岡山 1階「曲水」

【料 金】

¥18,000/お一人様(洋食フルコース+フリードリンク、税、サービス料金込)

※ドレスコード：フォーマル

IHG・ANAホテルズグループのエグゼクティブシェフらによる
フルコースディナー。

各総料理長が魅せるクリエイティブなスペシャルテを中心とした
珠玉のメニューの数々で、驚きと感動の体験をご提供致します。

最高峰の味と優雅なひとときをじっくりと、寛いで堪能していただける
この日だけの特別な饗宴会をお楽しみください。

【ご予約・お問い合わせ】 宴会予約 直通

Tel 086-898-2262 Fax 086-898-2302

Mail information@anacpokayama.com

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1
www.anacpokayama.com

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

当ホテル開業15周年を記念してのスペシャルイベント。
福岡、広島、神戸、岡山のANAクラウンプラザホテルのエグゼクティブシェフに加え、
インターコンチネンタルホテル大阪の総料理長によるフルコースディナー。
各総料理長のスペシャルテを中心とした特別なお料理をお楽しみいただけます。

エグゼクティブシェフの饗宴



インターコンチネンタルホテル大阪
総料理長
トビアス・ゲンスハイマー

インターコンチネンタルホテル大阪の開業より総料理長として、ミシュランに掲載されたビエールをはじめ、多彩で個性豊かなレストランやバー、ウェディングや宴会など館内すべてにおいてキッチンチームを統括。
リージェント北京やザ・ペニンシュラニラなど海外のラグジュアリーホテルでの豊富な経験も擁している。
常に新たなカリナリーエクスペリエンスを提供すべくアイデアと指揮を執り続けている。



ANAクラウンプラザホテル神戸
総料理長
ジャニア・カビラジ

モルディブやタイ、マレーシアなどの国々で経験を積んだ後、2006年に来日。
日本では、クラブメッド北海道サホロでキャリアをスタートし、
ハイアットリージェンシー京都、ザ・リッツ・カールトン大阪で活躍。
2019年7月に、ANAクラウンプラザホテル神戸の総料理長に着任。



ANAクラウンプラザホテル岡山
総料理長
田中 智

神戸六甲倶楽部を皮切りに、大阪のホテルプラザ、大阪全日空ホテルで経験を積み、2006年岡山全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル岡山)開業に洋食調理長として入社。
2009年4月総料理長に就任。
全日本司厨士協会 岡山県本部 理事長 岡山支部長。
岡山の豊かな食材を活かしながら、美しく五感にお客様に楽しんでいただける料理をお届けする事を大切にしている。



ANAクラウンプラザホテル広島
総料理長
澤村 収二

調理師学校を卒業後、広島市内のレストラン・ホテルで研鑽を積み、1986年に広島全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル広島)に入社、ホテル内の洋食調理部門の要職を歴任。
2011年、卓越した技能者表彰(厚生労働大臣表彰)現代の名工 受賞。
2013年、総料理長就任、黄綬褒章受章。ホテル内外での後進の育成とともに、地域の食育活動等へも積極的に取り組んでいる。



ANAクラウンプラザホテル福岡
総料理長
ヴァンソン・ガドー

2017年8月7日付でANAクラウンプラザホテル福岡の総料理長に就任。
幼少からフランス料理の勉強をはじめ、フランス国内外のレストランで経験を積み、創造的かつバリエーションに富んだ精巧な料理を取得。
その後、日本、イギリスなど世界中の有名なレストランやホテル、フランス有名菓子店オープン時の料理長を務め、その腕に磨きをかける。



キッチン中継

キッチンを生ライブカメラで撮影、客席でライブ中継をお楽しみいただけます。
普段見ることの出来ないキッチンの現場。

その緊張感と卓越された調理の技法は、料理の味わいをより深くし、次に運ばれてくる料理への期待感を高めてくれます。

ANAクラウンプラザホテル福岡、広島、神戸、岡山、そしてインターコンチネンタルホテル大阪のエグゼクティブシェフの調理シーンを目で楽しみ、料理も心行くまで味わえる
またと無い機会となっております。

GALA SPECIAL LOTTERY 宿泊券等が当たる抽選会

今回の「2020 GALA DINNER」では、ホテル開業15周年を記念し抽選会を実施します。

IHG・ANAホテルズグループの日本全国のクラウンプラザホテルやグループホテルのペア宿泊券、当ホテルのスイートルーム宿泊券、ペア食事券などの賞品が当たる抽選会を行います。お料理とともに抽選会もお楽しみ下さい。

申込書 ※申込書に必要事項をご記入の上、FaxもしくはMailにてお申込みください。また、お電話でもご予約承ります。 **ご予約** お問合せ Tel 086-898-2262 Fax 086-898-2302 (宴会予約) Mail information@anacpokayama.com

ANAクラウンプラザホテル岡山 Presents
2020 Executive Chefs' Vol.4
GALA DINNER

日 時: 2020.4.5 (日) 受付開始 5:30pm 開宴 6:00pm~
会 場: ANAクラウンプラザホテル岡山 1階「曲水」
料 金: ¥18,000/お一人様 (洋食フルコース+フリードリンク、税、サービス料込み)

振込先: 中国銀行 奉還町支店 普通 1954111
口座名義: ANAクラウンプラザホテル岡山 株式会社レイ
エーエヌエークラウンプラザホテルオカヤマ (カ)レイ

(注) ①20歳以上の方のみご参加いただけます。②お申し込みは代金振込みで完了します。③キャンセルは一週間前まで可能です。以降返金不可となります。

	氏 名	フリガナ	性別	年齢	アレルギー	苦手食材	アルコール
代表者			男・女				可・不可
同伴者①			男・女				可・不可
同伴者②			男・女				可・不可

代表者氏名 御住所 御連絡先 メールアドレス

今後ANAクラウンプラザホテル岡山からのお得情報をメールにて受け取る

要・不要

WEB予約も可能です。



<https://www.anacpokayama.com/party/>

感謝の気持ちを皆様に
開業記念の
スペシャルメニュー



開業15周年記念メニュー

Dewar's 15y ボトルキープ

2020.11(水)~

5:00pm~12:00pm (日祝-11:00pm)



Sky Bar & Lounge - Sen



3:00pm~12:00pm (日祝 11:00pm)

当ホテル開業15周年を記念して

15年熟成の特別ボトルをご用意いたしました。

15年以上熟成を重ねた原酒をブレンド。

ブレンド後に再び樽に戻し、熟成させた

華やかでリッチな味わいのウイスキーです。

飲み方も自由にお楽しみいただけるボトルです。

デュワーズ 15y ¥15,000-

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 10:00am-8:00pm

Tel 086-898-2268

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1
www.anacpokayama.com

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200