ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

春祭り
イタリアの風の香り ランチ

2019.4.1(月)~2019.4.30(火)

11:30am~2:30pm

季節感溢れる
軽やかな
モダンフレンチを
フレッシュな
イチゴと共に

魚介のマリネとモッツァレラチーズのカプレーゼと
イースターをモチーフにしたミートローフが、
春の陽気を感じさせるメニューとなっております。
イースターだけでなく、春爛漫のイタリアの風を。

充実の旬のイチゴブッフェもお楽しみいただけます。

￥2,500 シェフのお薦め前菜＋メインディッシュ＋Happy ブッフェ付き

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 11:00am-9:00pm

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

www.anacpokayama.com

URBANO
casualdining
カジュアルダイニング ウルバーノ

11:30am~2:30pm（昼食）2:30pm~5:30pm（喫茶）
5:30pm~9:30pm（夕食）（ラストオーダー 9:00pm）

ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

MUSE ディナー

2019.4.1(月)~2019.4.30(火)

5:30pm~9:30pm (L.O9:00pm)

[野菜]
おかやまオーガニック
Bio工房
川越 敬子
肥沃な土壌で安全とおいしさにこだわった野菜をきめ細やかに育成。

[チーズ]
チーズショップ
フロマジュリー・ピノ
中野 操
直輸入を含む約100種の豊富なラインアップを持つナチュラルチーズ専門店。

[米]
レッドライスカンパニー
難波 友子
総社市で、赤米の生産に始まり農業後継者の育成まで手がけ、企画生産される製品は数々の賞を受賞している企業。

[シェフ]
ウルバーノ
内田 千尋
繊細な味付けと華麗な盛り付けを得意とする、ANAクラウンプラザホテル岡山カジュアルダイニングウルバーノの料理長。

[ベーコン]
トリオ倶楽部
菅生なな
岡山市で女性オーナーシェフがレストランメニューの自家製ハムやベーコンの人気商品を岡山市田町で販売もしている。

[酵素]
アルソア
武鑓 愛加
完全無農薬の旬の野菜を、一物全体で自然発酵させた本物の酵素「ジオリナ酵素」を提供。

[ジェラート]
有限会社　醍醐桜
山本 佳代
真庭市のジャージー牛の酪農家が、本場イタリアでジェラート製造の技術を習得。地産食材を用いた多彩なフレーバーを展開。

春の訪れを
旬の素材を
活かした
モダンフレンチで

常に新たな情報発信を続ける"MUSE"。
岡山で活躍されている女性スペシャリストが関わっている食材のコラボレーション。
シェフが新たな発想で、より美味しくより美しくがテーマのメニューを体現いたしました。
春の食材と新たな発想でご提案いたします。

￥6,200　岡山で活躍される女性7名の共演によるスペシャルディナー

【ご予約・お問い合わせ】　レストラン予約 11:00am-9:00pm

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　Tel 086-898-1111　Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

URBANO
casualdining
カジュアルダイニング ウルバーノ

11:30am~2:30pm（昼食）2:30pm~5:30pm（喫茶）
5:30pm~9:30pm（夕食）（ラストオーダー 9:00pm）