

平日限定

2025
11/4・1/30
除外日:12/23～25、29～1/5

30名様より
承ります

忘新年会
プラン

宴会会場料込
ブッフェ料理限定
フリードリンク
2時間 飲み放題!

【平日限定】忘新年会プラン
お一人様 **¥10,000**
(税・サービス料込)

特典:30名様以上毎に
吟醸酒1.8ℓ
1本ご提供!

ご予約
お問合わせ
086-273-7321
お電話受付時間 10:00～19:00

画像はイメージです

Hotel Wedding
ホテルウェディング

絶景と緑に包まれた空間
重厚なバンケットと
五感を満たす美食が
特別なひとときを紡ぎます

ご見学承ります

ブライダルサロン
TEL.086-273-7337 (お電話受付時間 10:00～19:00)

中庭に
新名所!

PHOTO SPOT
趣ある水車が完成しました

ホテル本館地階の中庭に、新たに木のぬくもりある水車が加わりました。
滝のせせらぎとともに回る水車は、四季の移ろいを映し出します。
これからは鮮やかな紅葉が彩りを添え、
癒やしのひとときと絶好の写真スポットとしてお楽しみいただけます。



レストランのご案内 | ご予約をおすすめしております レストランご予約受付時間 / 10:00～19:00 TEL.086-230-0228

1階 洋食料理
ザ・ガーデンテラス

営業時間
朝食 / 6:30～10:00 | L.O. 9:30
ランチ / 11:30～15:00 | L.O. 14:00
喫茶 / 10:00～16:30 | L.O. 16:00

13階 洋食料理
アルカンシェール

営業時間
17:30～21:00 | L.O. 20:30
定休日 / 月曜日 (祝日の場合翌日)
13階レストラン | 「アルカンシェール」は
火曜日～金曜日は、ご利用日当日を除く
3日前までのご予約制となり、
ご予約のない日は臨時休業となります。

地階 居酒屋
涼々亭 そうそうてい

営業時間
18:00～21:30 | L.O. 20:30
月曜日 / 17:30～21:30 | L.O. 20:30
定休日 / 日曜日 (祝日の場合翌日)

13階 Bar
シャトーノール

営業時間
Bar 17:30～23:00 | L.O. 22:30
※Barは喫茶ご利用可
営業日:木・金・土・日曜日
定休日 / 月・火・水曜日
※『鉄板焼』は、当面的間臨時休業いたします。

※掲載内容や、各レストランの営業時間は予告なく変更の場合がございます。詳細はホームページをご覧くださいませ。 ※表示料金はすべて税金・サービス料込となっております。
※ご提供期間は変更となる場合がございます。 ※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。 ※各写真はイメージです。

岡山国際ホテル
OKAYAMA INTERNATIONAL HOTEL

岡山駅西口⇄ホテル間
無料送迎バス運行中

無料平面駐車場
300台収容 完備

レストランのご予約・
お問い合わせは
お電話受付時間
10:00～19:00
TEL. 086-230-0228

〒703-8274 岡山市中区門田本町4-1-16
https://www.okayamakokusaihotel.jp

2025.9

岡山国際ホテル OKAYAMA INTERNATIONAL HOTEL

2025. 9・11 Autumn

3か月の情報を掲載した「ホテルインフォメーション」
レストラングルメとホテル情報の総合案内です
ぜひご覧くださいませ

色づく季節に、
秋色のティータイムを。

アフタヌーンティーセット
～秋色～ 【1日限定6食】

お一人様 5,500円 [ドリンク付]
会場 / 1階 ザ・ガーデンテラス
期間 / 2025. 9. 1～11. 30 まで
(ご予約は 2025.11.27 まで)
時間 / 10:00～16:30 (ラストオーダー 16:00)

要予約
ご利用日を
除いた
3日前まで



1階 | 洋食料理 ザ・ガーデンテラス



ランチ 選べるランチ 4,300円～ 期間／9.1～ 11.30

- ◆前菜をお選びいただけます
・マグレカナールのロースト マロンクリームとブリオッシュ
〔または〕
・鯖のエスカベッシュ 木の子のブルスケッタ添え
ロディジャーノチーズのカッティングサービス
- ◆里芋のポタージュスープ
- ◆選べるメイン
・コスモス | 牛サガリ肉のボワレ
ジュ・ド・ブフ・オ・ゾリブ(オリーブ風味のソース) .. ¥4,300
・カトレア | 鱈のボワレ 季節の野菜添え フィンゼルブソース .. ¥4,300
・ダリア | 牛フィレ肉のグリル ¥6,500
・ラベンダー | 黒毛和牛サーロインのグリル ¥8,500
・フリージア | 黒毛和牛フィレ肉のグリル ¥10,000
- ◆パン ◆選べるデザート ◆コーヒーまたは紅茶

ランチ 軽食ランチメニュー 期間／9.1～ 11.30

① メキシコ産サーロインのグリルとキノコのたっぷりガーリックピラフ .. ¥2,500

【パスタ各種(サラダ付)】..... 各¥2,000

② 秋刀魚と焼き蕪、木の子 スダチ香るペペロンチーノ ③ 渡り蟹のカニ身がたっぷり入ったパッポンカレーパスタ

④ スモークした合鴨肉、秋のキノコと九条ネギの生姜醤油パスタ ⑤ サーモンと秋野菜のトマトクリームソースパスタ

⑥ ペーコン、キノコ、さつま芋のカルボナーラ包み焼きピザ ～カルツォーネ～

その他カレー、ハヤシライス、ピザもご用意しております。

実りの季節にふさわしい、秋の味覚を
贅沢に取り入れた新作軽食メニューが登場。



13階 | 洋食料理 アルカンシェール



ディナー エトワール 11,000円 / メテオール 16,000円 期間／9.1～ 11.30

- ◆前 菜:軽くスモークした真鯛のカルパッチョ 季節のお野菜 酢橘果汁 泡のドレッシング
 - ◆スープ:秋野菜とフォアグラのロワイヤル風仕立て ～スープ ビストー～
 - ◆パスタ:パンチェッタとボルチーニ草のラグーパスタ ポロネーゼクリームソース
 - ◆メイン〔エトワールコース〕
・魚料理:鯖のボワレ ソースプールルージュ 野菜のブリュノワーズ、アンチョビクリームと共に
・肉料理:フラップミートのロティエ 野菜のテクリネゾン
松茸のシャスールソース 柚子胡椒の香り
 - ◆メイン〔メテオールコース〕
・魚料理:オマール海老のボワレ ヒラメのボンファム仕立て
・肉料理:黒毛和牛フィレ肉のグリル 秋の味覚 トリュフ、松茸香るクリーミーなベリゲースソース
 - ◆デザート:キャラメルマロンムース ◆パン ◆コーヒーまたは紅茶
- ※当日を除く3日前までにご予約がない場合はデザートを変更させていただきます。

