



岡山国際ホテル、朝食バイキングをリニューアル 2025 年 11 月 2 日（日）よりスタート

— 岡山和牛ローストビーフやライブキッチンで、上質で贅沢な“ご褒美の朝”を —

岡山国際ホテル（所在地：岡山市中区／総支配人：豊田 東）は、2025 年 11 月 2 日（日）より、朝食バイキングをリニューアルいたします。料理内容の刷新に加え、会場の雰囲気も一新。上質で贅沢な朝を、より心地よくお楽しみいただける空間へと生まれ変わります。



今回のリニューアルでは、「上質感」「できたて」「地産地消」をテーマに、ライブキッチンの臨場感と、地元・岡山の食材を活かしたメニューを融合。香ばしい音や香りに包まれるライブコーナーでは、シェフが目の前で仕上げる一皿をお楽しみいただけます。

■朝から贅沢に味わう“こだわりの逸品”

岡山和牛の「ローストビーフ」と、岡山県産ブランド豚「ピーチポーク」を使用したローストポークが新登場。低温でじっくりと火入れしたローストビーフは、しっとり柔らかく旨みたっぷり。「ピーチポーク」は脂の甘みとやわらかさを活かし、香ばしく焼き上げた一皿に仕上げます。

朝から贅沢に味わえる“こだわりの逸品”をぜひご堪能ください。

■ライブキッチンで楽しむ“できたての美味しさ”

ライブコーナーでは、ピーチポークの肩ロースグリルをシェフがライブカットिंगでご提供。さらに、具材を選べる「ふわとろオムレツ」や「季節のだし巻き卵」、自家製ベリーソースとホイップクリームを添えた「ホテル特製フレンチトースト」など、目の前で仕上がる一皿が、1 日の始まりを特別に彩ります。

■岡山の恵みを味わう“地産地消”メニュー

瀬戸内産真鯛を使った「鯛めし」、岡山県産野菜のスープなど、地元の恵みを活かした多彩なメニューをご用意。岡山の旬の野菜や果実を使った特製スムージーやデトックスウォーターも取り揃え、身体にやさしい健康志向のメニューも新たに加わります。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

岡山国際ホテル 広報 担当：販売企画課 TEL：086-273-3900 MAIL：kikaku2@okayamakokusaihotel.jp

開放的で明るい心地の良い朝食会場へ

リニューアルに合わせ、白い大理石調を基調に、広々としたスタイリッシュなカウンターを新設し、より開放的で爽やかな空間へと生まれ変わりました。窓に面してカウンター席も設け、緑あふれる景色と自然光に包まれながら、心地よい朝のひとときをお楽しみいただけます。

■朝食バイキング概要

会場：1F ザ・ガーデンテラス

時間：6:30～10:00（最終入店 9:30）

料金：大人（中学生以上） 4,000 円 / 小学生 2,000 円

小学生未満のお子様は無料 / 消費税・サービス料込

※宿泊以外のお客さまもご利用いただけます。

席数：104 席（個室含む）



※食材は季節により変更となる場合がございます。

※朝食のご予約は承っておりません。予めご了承ください。

※本件に関する詳細は、ホテル公式サイトに順次掲載予定です。

■レストラン「ザ・ガーデンテラス」について

緑に囲まれた開放的な空間が魅力の「ザ・ガーデンテラス」は、朝食・ランチ・カフェなど多彩なシーンでご利用いただけるホテルレストランです。岡山の旬の食材をふんだんに使った料理と、上質で落ち着いた雰囲気、特別なひとときをお届けします。8名様までご利用いただける個室も完備し、ご家族や少人数での会食にも最適です。



岡山国際ホテル について

1973年の開業以来、皇族やプロスポーツ団体も迎えてきた由緒あるシティホテルです。

緑豊かな丘の上から岡山市街を一望でき、宿泊・宴会・婚礼・レストランなど、幅広いシーンで上質な時間とおもてなしを提供しております。

【会社概要】

社名：バイオシステム株式会社 岡山国際ホテル

所在地：〒703-8274 岡山県岡山市中区門田本町4丁目1番16号

代表取締役：花本 恵嗣

開業：1973年（昭和48年）4月25日

事業内容：ホテル業

HP：<https://okayamakokusaihotel.jp/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

岡山国際ホテル 広報 担当：販売企画課 TEL：086-273-3900 MAIL：kikaku2@okayamakokusaihotel.jp