



岡山国際ホテルのゆく年くる年 2025-2026

年末年始特別企画

— 家族や仲間と集う慶び 眺望と美食で迎える新たな年 —

岡山国際ホテル（所在地：岡山市中区／総支配人：豊田 東）は、2026年の新春を寿ぐお正月企画を開催いたします。岡山市街を一望する絶景が人気の宿泊や、こだわりの美食を堪能するレストランなど多彩なラインナップ。家族や友人と非日常空間で特別な年をお迎えいただけます。



体験型 お正月特別企画

宿泊やレストランをご利用の方にお楽しみいただけるお正月特別イベントを開催いたします。和やかなひと時をお過ごしいただけます。

■ 絢爛豪華な色打掛を配した吉祥の新年フォトスポット

開催期間：1月1日（祝）-1月15日（木）

場 所：エントランスロビー



■ Art 書道体験

その文字をイメージするひらがなで構成した漢字を書く Art 書道家-橋本雅弘氏によるワークショップを実施。新年に相応しい見本の中から選んで体験いただけます。

開催日：1月1日（祝）

時 間：11：00-13：00、13：30-16：00

参加無料（宿泊、レストランご利用の方に限ります）

※お一人様1作品に限ります

-Art 書道家 橋本雅弘プロフィール-

岡山県井原市出身



幼少の頃より小中高校と経て書道に携わってきた橋本氏は、大学卒業後地元の消防本部に採用され消防士になりましたが、趣味で再び書の道へ。次第に自由で独創的な作風になり、一風変わった Art な作品を生み出してきました。想いを馳せたひらがなで構成された漢字には、多面的な感性を見ることができます。

<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

■縁日コーナー

入った数で駄菓子をプレゼントする輪投げや、スーパーボールすくいなど世代を超えて愉しめる縁日を開催。

開催日：1月1日（祝）-3日（土）

時間：11：00-16：00

宿泊、レストラン（ランチコース）ご利用の方にお一人様1回ご利用いただけるプレイ券をプレゼント

※2回目以降は有料（回/300円）

※景品がなくなり次第終了



■ロビー生演奏

エントランスロビーでは、山科賢一氏によるピアノ演奏を行います。

心地よい調べで優雅な時間をお過ごしいただけます。隣接する

ザ・ガーデンテラスでは食事とともにお楽しみいただけます。

開催日：1月1日（祝）-3日（土）

時間：10：30-、12：00-、13：15-、14：50-



非日常を満喫するゆく年くる年 ゆったり過ごすお正月の宿泊

岡山市街と緑豊かな山々が一望できる客室は、街の喧騒から離れたくつろぎの空間。年末年始の宿泊では、非日常をより満喫できるひと時をお過ごしいただけます。ご夫婦や友人たちはもちろんのこと、帰郷した家族とともに故郷の景色を眺めながら過ごす特別な時間をお楽しみいただけます。

-年末年始の宿泊-

- ・通常非公開の屋上から望む初日の出拝観「初光（はつひかり）」
※大晦日からご宿泊の方に限り 元旦6：45～（雨天中止）
- ・縁起物メニューもラインナップ「寿ぎの朝食バイキング」
- ・宿泊者限定の癒し空間 露天風呂&サウナ



期間：2025年12月31日（水）-2026年1月3日（土）

チェックイン 15：00 / チェックアウト 11：00

料金：1泊朝食付 お一人様17,800円～（日程、人数および部屋タイプにより変動）

※夕食ご希望の場合は、2食付プランをご予約ください。満席となる場合もございますのでご了承のほどお願い申し上げます。

レストラン年末年始特別メニュー

美食で迎えるお正月をホテルレストランでお楽しみいただけます。家族や友人と集う慶びをご堪能ください

■ザ・ガーデンテラス「年末年始特別ランチコース」

緑に囲まれた開放感溢れる癒しの空間として人気の「ザ・ガーデンテラス」では、年末からお正月期間中限定の特別ランチコースをご提供いたします。ご家族はもちろん、友人との忘新年会にもおすすめです。

期間：2025年12月26日（金）-2026年1月4日（日）

時間：11：30-15：00（L.O.14：00）

<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

※事前予約をおすすめしています。

※1月5日(月)-2月28日(土)は選べるランチコースをお楽しみいただけます。(お一人様4,300円-10,000円)

年末年始特別ランチコース お一人様6,500円

コース内容 前菜：紅白なますと菊花蕪 北海道産帆立貝柱 天使の海老の
ブランシール サラダ仕立て 柚子風味のフレンチ
ドレッシング

スープ：黒豆のポタージュスープ トリュフの香り シャン
ティークリームを添えて

魚料理：瀬戸内真鯛のポワレ 数の子とシャルドネワインの
レディクション

肉料理：国産黒毛和牛フィレ肉のステーキ 黒糖とオレンジ香るマデラソース

デザート：ホテル特製栗きんとんと カスタードクリーム ミルフィーユ仕立て バニラ
アイス添え

パン、コーヒーまたは紅茶



■レストラン アルカンシェール「年末年始ディナーコース」

ホテルの最上階に位置する「アルカンシェール」は、岡山市街の夜景を一望できる特別な空間。ステイタス感のある至福の新年をお過ごしいただけます。

期間：2025年12月26日(金)-2026年1月4日(日)

時間：17:30-21:00 (L.O.20:30)

※事前予約制(エトワール：ご利用日当日を除く3日前まで、メテオール：12月22日まで)

※お子様ディナー4,500円のご用意もございます。



年末年始ディナーコース「エトワール」 お一人様11,500円

コース内容 前菜：金目鯛の炙り 蒜山大根のジュレ 白ポルト酒のソース ハーブと柑橘の香り

スープ：鮎色オニオングラタンスープ

パスタ：チーズとほうれん草のラビオリ 海老とクアトロチーズクリームソース

魚料理：ベーコンで巻いたアンコウフィレのポワレ 甲殻類のブイヨン仕立て サフランと
ハーブのリゾット添え

肉料理：牛フィレのグリル マデラの芳香と冬の彩り

デザート：アルカンシェール特製 リンゴのクレープ包み焼き

パン、コーヒーまたは紅茶



年末年始ディナーコース「メテオール」 お一人様16,500円

コース内容 前菜：金目鯛の炙り 蒜山大根のジュレ 白ポルト酒のソース ハーブと柑橘の香り

スープ：鮎色オニオングラタンスープ

パスタ：チーズとほうれん草のラビオリ 海老とクアトロチーズクリームソース

魚料理：焦がしバターでソテーしたオマールの冬仕立て、カリフラワーのムースリヌ

<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

セロリラヴのエマルジョン キャビアの輝き
肉料理：岡山和牛すね肉の煮込み ミラノ風プレゼ 冬野菜のバリエーション グレモラーダの
香り
デザート：アルカンシェール特製 リンゴのクレープ包み焼き
パン、コーヒーまたは紅茶



■着物で来館された方には乾杯用ドリンクをサービス

対象期間中に着物でレストランを利用いただいた方に、
ワンドリンクサービスをさせていただきます。

新年を祝う乾杯用にもおすすめです。

対象期間：2025年12月26日（金）-2026年1月15日（木）

対象店舗：ザ・ガーデンテラスにてランチコース利用の方

※事前予約時に〔着物特典希望〕の旨お声かけいただいた方に限ります。

※サービスは着物をお召しの方のみとなります。同席の洋装の方は実費にて
承ります。

※提供内容：スパークリングワインまたはソフトドリンク

※画像はイメージ

※価格には消費税・サービス料が含まれます。

予約・お問い合わせ：086-273-3900（イベント企画）

特設サイト：<https://okayamakokusaihotel.jp/news/4778/>



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