

岡山 GASTRONOMY ガストロノミー

美作国・津山の郷土と歴史を紡ぐ

「養生喰い」の歴史から つやま和牛へ。
津山平野の水源のひとつ昭和池が育んだ
恵みを味わう、知と食の宴。

2026年 10月9日(金)

料金 ¥20,000

JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金 ¥19,000

会場 3階 クリスタル

時間 受付 / 17:30 ~ 開場 / 18:00 ~ 開演 / 18:30

- ・津山干し肉と岡山秋果実のコンフィ ミルフィーユ仕立て
- ・美作ジビエとキノコのバテ・アン・クルート
- ・つやま和牛の薬焼き肉寿司
- ・つやま和牛「そずり肉」のダブルコンソメスープと秋茸のフラン
- ・瀬戸内産平目と帆立貝ムースのプレゼ 新見キャヴィアのブルブランソース
- ・つやま和牛の岩塩包み焼き 山椒味噌のラケ 赤ワインソース
- ・和栗のしぼりたてモンブラン
- ・蒜山バターのココットブリオッシュ
- ・美作 作州オリジナルブレンドティー

Menu

※予定メニュー

観て、
聞いて、
味わう

五感を魅了する岡山の美食



ペアリングドリンク

日本酒をはじめ、一皿一皿の味わいに
寄り添いながら選び抜かれた
ドリンクをお楽しみください。



ノンアルコールもご用意しております。

※写真は全てイメージです。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。※状況により会場が変更になる場合がございます。
※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。



ホテルグランヴィア岡山

ご予約
お問い合わせ

TEL. 086-233-3494

〒700-8515 岡山市北区駅元町 1-5 <https://jrwest-hotels.jp/granvia-okayama/> (営業課 10:00 ~ 17:00/ 日曜・祝日を除く)

詳細はこちら



美作国の郷土と歴史を匠の技で紡ぐ

美作地方に伝わる独自の食文化や特産食材の魅力を、
総料理長 松森の確かな技と感性で磨き上げたフルコースを
お届けいたします。

知と歴史

「養生喰いから繋がる津山の肉文化と昭和池の歴史」

美作の歴史を深く愛する郷土史家・竹内佑宜氏をゲストに招き、
当時の人々の生き様や「養生喰い」の背景を語っていただきます。

生産者登壇

生産者様に「食」の背景にあるストーリーをお話しいたします。



竹内佑宜氏

Special Guest

郷土史家／
公益社団法人
津山市観光協会 顧問

郷土史家として地域づくりの中核を担い、作品・記録資料の調査・収集から執筆・出版活動まで幅広く展開。当時の人々の志や生き方を丁寧に読み解き、年譜式の資料集やエッセイなど多彩なスタイルで情報を発信し続けている。津山郷土博物館など研究機関との連携や調査資料の一括寄贈など、郷土研究の継続的な活用を見据えた活動でも知られ、岡山県の郷土研究と地域振興に大きく貢献している。



松森康記

Executive Chef

ホテルグランヴィア岡山
総料理長

1997年にホテルグランヴィア京都に入社後、スカイラウンジ・レストラン・鉄板焼など多彩なジャンルで料理長を歴任。2019年にはミシュラン2つ星・3つ星レストランでの海外研修（フランス）に選出される。J.S.A. ソムリエおよびSAKE DIPLOMAの資格も取得し、料理とペアリングの双方を深く理解するシェフとして、2023年よりTHE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 総料理長を務めた後、2026年より当ホテル料理長に就任。

Time Schedule

17:30 ~

受付

ウェルカムドリンク
晴れの国を飲む

OKAYAMA FRUIT COCKTAIL
COLLECTION



18:00 ~

開場

岡山のフルーツなどを使用した
お好みのウェルカムドリンクをお楽しみください。

18:35 ~

第一部

知と歴史の章

「養生喰いから繋がる津山の肉文化と昭和池の治水史」
(アベタイザーとつやま和牛)

18:55 ~

第二部

食と交流の章

- 第1章：美作の森の生命（温前菜とスープ）
- 第2章：吉井川がつなぐ山と海（魚料理）
- 第3章：至高の火入れと大地の恵み（つやま和牛）
- 第4章：美作の風土と未来へ（デザート）

21:00

閉演予定

「森の芸術祭 晴れの国・岡山」2027



森の芸術祭

GO FOR 2027

「森の芸術祭 晴れの国・岡山」2027は、2027年9月18日から11月23日（火・祝日）の67日間、岡山県北部を舞台に開催される国際芸術祭です。

第2回目となる2027年開催では、「プロトピアー前に進む森ー」をコンセプトに掲げ、多様な分野の専門家との協働に加え、新たな取り組みの一つとして「食」をテーマに据え、岡山県北部ならではの豊かな地域資源の魅力を発信していくことが発表されています。