



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 7 月 31 日

【オリエンタルホテル広島】

秋のデザートbuffet付きランチ 9 月 1 日(月)より提供開始
モンブランや栗とレーズンのタルトなど季節限定スイーツが充実
メインディッシュは広島県産熟成鶏の香草パン粉焼きなど 4 種からチョイス

オリエンタルホテル広島（所在地：広島県広島市中区田中町 6-10、総支配人：引原史博）の 1 階レストラン&バー「ニューヨークカフェ」では、2025 年 9 月 1 日（月）から 11 月 30 日（日）までの期間限定で、「デザートbuffet付きランチ 2025 Autumn」を提供します。



お食事の始まりを彩るオードブルは、秋刀魚の炙りやローストポークのトルティーヤなど、季節感あふれる 4 品を美しく盛り合わせたプレートをご用意いたします。メインディッシュは、瀬戸内産真鯛のアクアパッツァ、広島県産熟成鶏の香草パン粉焼き、自家製ハンバーグなど全 4 種からお好きな 1 品をお選びいただけます。シェフが腕を振るう多彩な調理技法で、素材本来の美味しさを最大限に引き出した逸品をご賞味ください。

デザートbuffetでは、「かぼちゃのチーズケーキ」や「栗とレーズンのタルト」、「さつまいものバームクーヘン」など、秋の恵みをふんだんに使用したスイーツ 10 種類を食べ放題でご提供いたします。実りの秋を彩る甘美なひとときをお楽しみください。さらに、スペシャルデザートとして、カダイフとバニラアイスクリームにマロンペーストを絞った「モンブラン」を、大人 1 名様につき 1 皿限定でご提供いたします。

オリエンタルホテル広島で、広島・瀬戸内の秋の味覚を存分に満喫できる、心安らぐ贅沢なランチタイムをお過ごしください。



デザートbuffet付きランチ 2025 Autumn 概要

期 間	2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)
時 間	11：30～15：00 (L.O.14：00) ◎11 月の土日祝日は、以下 2 部制での営業となります。 ①11：30～13：00 (L.O.12：45) ②12：00～13：30 (L.O.13：15)
会 場	オリエンタルホテル広島 1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」(80 席)
料 金	大 人 3,300 円 (平日)、3,600 円 (土日祝) お子様 2,300 円 (お子様ランチ+デザートbuffet+ドリンクバー) 1,200 円 (お子様ランチ [ハーフ] +デザートbuffet+ドリンクバー) ※税金・サービス料込み
内 容	オードブルプレート、選べるメインディッシュ(4 種より 1 品)、デザートbuffet(10 種)、スペシャルデザート(1 種)、パン、サラダ、ソフトドリンク (ドリンクバー)
予約 URL	https://x.gd/sj72g

◆オードブルプレート (大人 1 名 1 皿)

秋刀魚の炙り／ローストポークのトルティーヤ／小柱とトマト タップナードソース／広島県産茸のマリネ

◆メインディッシュ (4 品からお好きな 1 品をセレクト)



瀬戸内産真鯛のアクアパッツァ仕立て 秋 Ver

瀬戸内産真鯛を秋の食材と共に仕上げたアクアパッツァ。魚介の旨みが溶け込んだスープに、きのこや根菜の季節感が調和した味わいです。



イトヨリのパートブリック焼き

旬のイトヨリを広島県産茸のデューセルと共にパートブリックで包んだひと品。サクサクした食感と茸の香り、魚の上品な旨みを楽しめます。



広島県産熟成鶏のペルシャード

広島県産熟成鶏に香草パン粉をまとわせたペルシャード。外はサクサク、中はジューシーな鶏肉と、広島県産ピーマンや茄子のラタトゥイユとご一緒にお楽しみください。



自家製ハンバーグ 旬菜包み焼き

自家製ハンバーグと旬野菜をカルトファタで包んだ逸品。開封時の香りとジューシーな肉汁が食欲をそそり、赤ワイン香るデミグラスソースがアクセントです。



◆デザート 10 種（食べ放題）とスペシャルデザート（大人 1 名 1 皿）

かぼちゃのチーズケーキ／栗とレーズンのタルト／マスカットと葡萄のジュレ／木の葉のミニアルディーズ／フォレノワール／スイートポテト／無花果のケーキ／洋梨のクラフティ／紅茶のプリン／さつまいものバームクーヘン／しぼりたてモンブラン（スペシャルデザート）



栗とレーズンのタルト



かぼちゃのチーズケーキ



フォレノワール



しぼりたてモンブラン（スペシャルデザート）

◆その他

パン各種、広島県産野菜とショートパスタのサラダ、ソフトドリンク飲み放題

※写真はイメージです。

※内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。



ペストリーシェフ

三田 香織（みた かおり）

2012 年、オリエンタルホテル広島に入社。素材本来の味わいを巧みに引き出すケーキ作りを得意とし、2016 年、「カリフォルニアブルーベリー＆くるみ商品開発コンテスト」で金賞を受賞するなど着実にキャリアを積み重ね、2024 年、シェフパティシエに就任。管理栄養士の資格を持ち美味しさと健康の両立を追求したデザート開発にも積極的に取り組んでいる。また、若手パティシエの育成や革新的なメニュー開発を通じて、ペストリー部門を牽引する存在。

【お客様からのご予約・お問合せ先】

オリエンタルホテル広島 1F レストラン＆バー「ニューヨークカフェ」

TEL: 082-240-5567 (直通) 受付時間 6:45~15:30

公式サイト: <https://www.oriental-hiroshima.com/news/8266/>



■オリエンタルホテル広島

都心を東西に貫く平和大通り沿い、平和都市“広島”の市街地にシンボリックに佇むホテル。館内はアーティスティックな雰囲気に包まれた、非日常を存分に感じていただける上質感漂う空間が広がり、3つのフロアで構成された客室は全て15㎡以上の大きさをシンプルモダンなインテリアと肌に優しいアメニティにこだわりました。レストラン2店舗、最大300名様までご利用いただける大宴会場も完備しています。



-公式サイト：<https://www.oriental-hiroshima.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/OrientalHiroshima>

-Instagram：https://www.instagram.com/orientalhotel_hiroshima/

■オリエンタルホテルズ&リゾーツとは

オリエンタルホテルズ&リゾーツは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内16ホテル（総客室数4,169室）を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts

-YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X：https://twitter.com/Oriental_HR

-CLUB ORIENTAL：<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内24ホテル（総客室数7,671室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は3403名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。（2025年7月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【本件の報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 HMJ オペレーションズ マーケティング第2部

兵庫県神戸市中央区波止場町5-6 神戸メリケンパークオリエンタルホテル内

担当：榊原 E-mail：miho.sakakibara@hmjkk.co.jp 川口 E-mail：hiroshi.kawaguchi@hmjkk.co.jp

TEL：078-325-8102（直通） FAX：078-393-1021

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当：営業企画 舟木、菊地、池上 E-mail：contact_others@hmjkk.co.jp

TEL：03-6422-0510（代表）（平日10:00~17:00）
