



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 10 月 3 日

支配人：上野 裕二

【オリエンタルホテル広島】 ショコラスイーツ 18 種が勢ぞろい 12 日間限定『ショコラスイーツbuffet 2025』開催 ～若鶏のラグー煮込みや広島県産トマトのピザなどセイボリー 5 種も～

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）では、1F レストラン＆バー「ニューヨークカフェ」にて、『ショコラスイーツbuffet 2025 ～秋のショコラ交響曲～』を、2025 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)の土日祝日のみ 12 日間限定で開催いたします。



芳醇な香りと奥深い味わいで人々を魅了する「ショコラ」をテーマに、全 18 種類のチョコレートスイーツが勢ぞろいします。定番の「ショコラモンブラン」「ショコラティラミス」に加え、とろける口どけの「フロマージュ生ショコラ」や香ばしい「ショコラファッジブラウニー」など、多彩なラインナップをご用意しました。さらに、ペストリーシェフが手がける創作スイーツとして、スパイスが香る「ジンジャー＆ペッパー ショコラムース」、和素材と組み合わせた「抹茶とほうじ茶のショコラブランマンジェ」、果実の酸味が映える「クレープシュゼット ショコラオレンジ」など、味わいも見た目も華やかな一皿一皿が並びます。

甘いショコラを引き立てるセイボリー(軽食)も 5 種類ご用意。サラダや温かいスープとともに、甘味と塩味のバランスを楽しめる構成です。

秋ならではの「ショコラの甘美な世界」を、大切な人とのひとときやご自身へのご褒美として、ぜひご堪能ください。



ショコラスイーツbuffe 2025 ～秋のショコラ交響曲～ 概要

期 間	2025 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)の土日祝日限定
時 間	14：00～15：30 (L.O15：15) ◎90 分制
会 場	1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」(80 席)
料 金	大人 4,200 円 小学生 1,950 円 幼児(4 歳～6 歳) 1,000 円 ◎「CLUB ORIENTAL」会員様は 5%OFF (当日新規入会でも適応) ※3 歳以下無料 ※税金・サービス料込み
予約 URL	https://x.gd/f8BGZ

◆ショコラスイーツ 18 種をお好きにだけ

ショコラポム／ショコラモンブラン／ジンジャー&ペッパー ショコラムース／レーズンサンドショコラマカロン／ショコラ ミントフラッペ／洋梨のショコラブリュレ／ショコラ ティラミス／フィヤンティース ショコラベリー／パッションショコラムース／ほうじ茶と抹茶のショコラブランマンジェ／ショコラ ファッジブラウニー／バナナ ショコラグラタン／クレープシュゼット ショコラオレンジ／ショコラ ヌガークッキー／ラム酒のサバラン／レモンクリームショコラタルト／ごろごろさつまいものスイートポテト／フロマージュ生ショコラ



ごろごろさつまいものスイートポテト

ごろごろ入ったさつまいもの自然な甘みと、香ばしく焼き上げたスイートポテト。ビターチョコのほろ苦さが味わいを引き立てます。



ショコラ ファッジブラウニー

濃厚なショコラ生地に、香ばしいクルミをたっぷりとサンドしました。しっとりとした口どけと、ナッツの食感が重なり合い、深みのある味わいをご堪能ください。



洋梨のショコラブリュレ

ほろ苦いショコラブリュレに、みずみずしい洋梨を添えた一品。カリッと香ばしいキャラメリゼと、果実の爽やかな甘みが織りなす上質なハーモニーをお楽しみください。



ラム酒のサバラン／ショコラモンブラン

芳醇なラム酒をしみ込ませた「サバラン」は、しっとり生地と広がる香りが魅力。「ショコラモンブラン」は、濃厚なショコラにまろやかな栗クリームを重ねた上品な味わい。



◆スペシャルデザート「トリプルショコラ・パフェ」

ルビーチョコ、ミルクチョコ、スイートチョコの3種類のアイスを一度に楽しめるパフェをご用意しました。ガラスジャーには、それぞれ異なる風味を生かしたアイスを盛り込み、食べ比べができます。仕上げにはホワイト、ミルク、ダークのチョコレートを星型に抜いてトッピング。華やかな見た目とともに、チョコレートの魅力を存分に堪能いただける一品です。

◎大人1名1皿

◆セイボリー5種（食べ放題）

- ・広島県産野菜とベーコンのサラダ仕立て
- ・広島県産茸と山菜のパスタ
- ・温かい南瓜のスープ
- ・広島県産トマトのバケットピザ
- ・若鶏のラグー煮込み
- 他、パン各種

◆ソフトドリンク（飲み放題）

コーヒー、カフェラテ、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール など

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況等によりメニュー内容を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&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。ホテル内レストランで提供するデザートを担当するほか、ウェディング、バンケットなどオリエンタルホテル広島で提供される全てのデザートの企画と制作を統括。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)

公式サイト: <https://www.oriental-hiroshima.com/news/8545/>



■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。入会金・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3,411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9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：marcomm_west@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 池上、菊地、舟木

E-mail：contact_others@hmjkk.co.jp

TEL：03-6422-0510（代表）（平日 10:00~17:00）
