



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 10 月 24 日

【オリエンタルホテル広島】 “デザートbuffet付きランチ 2026 Winter”を 2026 年 1 月 5 日(月)より開催

パティシエールのこだわりスイーツとともに楽しむ冬のごちそう

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：上野 裕二）の 1 階レストラン&バー「ニューヨークカフェ」では、2026 年 1 月 5 日（月）から 2 月 28 日（土）までの期間限定で、「デザートbuffet付きランチ 2026 Winter」を提供します。



自家製ハンバーグのアンクルート

今回のランチは、季節の素材と瀬戸内の恵みを味わうことをテーマに、前菜からメインまで、シェフの繊細な技が光るお料理をご提供。オードブルには根菜のトルティージャや、ムール貝のグラタンなど、冬の味覚を華やかに盛り合わせました。メインディッシュは、広島菜で巻いた鮫鱈フリット、瀬戸内産真鯛のアクアパッツァ仕立て、県産穀美豚のポトフ仕立てや、自家製ハンバーグなど、バリエーション豊かな 4 種からお好みの一皿をお選びいただけます。

ランチの締めくくりには、パティシエールが手がける“今食べるべきおすすめのスイーツ”がラインアップ。干支の午をモチーフにした「栗のロールケーキ」、爽やかなオレンジの酸味とホワイトチョコレートのやさしい甘みが調和した、軽やかな口どけの「オレンジとホワイトチョコのムース」、昔懐かしい「カラメルプリン」など、素材の魅力を生かしたスイーツ 10 種類をbuffestailでお楽しみいただけます。さらに、大人の方にはスペシャルデザートとして、「抹茶のもちもちブランマンジェ」または「チョコレートとチェリーのムース」をお一人様一皿限定でご提供。ひと口ごとに感じる職人のこだわりをお楽しみください。

「ニューヨークカフェ」は、大きな窓から光が差し込む開放的な空間で、ご家族やご友人とのランチにもぴったりのフレンドリーな雰囲気。お子様メニューやデザートbuffet、ドリンクバーも充実しており、世代を問わず笑顔が広がるランチタイムをお過ごしいただけます。

オリエンタルホテル広島で、瀬戸内の冬の恵みとパティシエールのこだわりスイーツを味わう、心温まるランチのひとときにご利用ください。



デザートbuffet付きランチ 2026 Winter 概要

期 間	2026 年 1 月 5 日(月)～2 月 28 日(土)
時 間	11 : 30～15 : 00 (L.O.14 : 00)
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 3,600 円 (平日)、3,900 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※大人 (中学生以上) / お子様 (3 歳～小学生以下)
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(2 種より 1 品)、パン、サラダ、ソフトドリンク (ドリンクバー)
予約 URL	https://www.tablecheck.com/ja/shops/oriental-hiroshima-newyorkcafe/reserve

◆オードブルプレート (大人 1 名 1 皿)

根菜のトルティージャ／ムール貝のグラタン／イイダコのカリシヤ風／合鴨と葱のロースト

◆メインディッシュ (4 品からお好きな 1 品をセレクト)



広島菜で巻いた鮭鯖フリット 白ワインの香りバターソースで

旬の鮭鯖と広島菜をフリット仕立にし、火を通して旨味を閉じ込め、白ワインをきかせ、バターソースで仕上げました。



瀬戸内産真鯛のアクアパッツァ仕立て冬 Ver

瀬戸内産真鯛の皮目を香ばしく焼き上げ、冬野菜とアサリの風味豊かなソースで仕上げました。季節の食材の味わいを活かした魚料理です。



広島県産 穀美豚のボトフ仕立て県産野菜添え

広島ブランド豚をじっくりと柔らかくなるまで火入れし、旨味を閉じ込めて煮込んだ出汁を使ったソースで仕上げ、県産野菜を添えました。



自家製ハンバーグのアンクルート

自家製ハンバーグにたっぷりの茸のソースを詰め、パイで包んで焼き上げました。サクサクのパイとなめらかな茸デューセルが溶け合うボリューム満点の一皿です。



◆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）



デザートブッフェ Winter2026 イメージ

（デザート 10 種）カaramelプリン／フルーツグラタン／ヌガークッキー／ニューヨークチーズケーキ／オレンジとホワイトチョコのムース／ピスタチオとラズベリーのマカロン／アップルパイ／苺のムース／栗のロールケーキ 干支の午をモチーフに／イチゴのようかん

（スペシャルデザートは 2 種より好きな 1 品をセレクト）抹茶のもちもちブランマンジェ イチゴのボン菓子とカスタードソースを添えて／チョコレートとチェリーのムース クリームチーズのブリュレアイス添え



栗のロールケーキ



ピスタチオとラズベリーのマカロン



チョコレートとチェリーのムース
クリームチーズのブリュレアイス添え



抹茶のもちもちブランマンジェ
イチゴのボン菓子とカスタードソースを添えて



◆その他

パン各種、広島県産野菜と菓物のオリジナルサラダ、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&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/8679/>

■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㎡以上の大きさと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/>



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

■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 3,368 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 10 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】

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング：天野、榊原、岡田

E-mail：marcomm_west@hmjkk.co.jp

TEL：082-240-5111（直通） FAX：082-240-5115

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）
