



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】
“心ときめく赤×ショコラの饗演”
赤をテーマにした新アフタヌーンティーが登場
2026 年 1 月 5 日（月）～販売開始

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 1F ロビーラウンジにて、2026 年 1 月 5 日(月)より新アフタヌーンティー「ルージュ&ショコラ アフタヌーンティー」を 1 日 4 食限定でご提供いたします。



赤×ショコラ のアフタヌーンティーイメージ

今回のテーマは「赤×ショコラ」。

情熱的で華やかな“赤”と、奥深く芳醇な“ショコラ”のマリアージュを、ペストリーシェフ三田香織が繊細な技と感性で表現。味わい・香り・色彩のすべてに心ときめく、上質なアフタヌーンティーです。

艶やかな赤とショコラの香りがとけ合う、優雅なティータイム

スタンドの 1 段目には、軽やかなフロマージュブランのムース、濃厚なショコラマカロン、香ばしいヘーゼルナッツとラズベリーのショコラ、艶やかなショコラタルト、そして彩り豊かなピスタチオのオペラが並びます。“赤とショコラ”のコントラストが、華やかでありながら上品な印象を添えます。

スタンドの 2 段目には、ルビーチョコレートアイスや、クランベリーとチョコのスコーンを。苺ジャムとクロテッドクリームを添えて、酸味と甘み、なめらかな口どけをバランスよく楽しめます。紅茶は、ローズグレイやベリーティーなど、華やかな香りのブレンドを中心にラインアップ。見た目の美しさとともに、香り立つショコラとベリーの余韻をゆったりとお楽しみください。



アフタースヌーンティーセット 概要

期 間	2026 年 1 月 5 日(月)～ ◎完全予約制（ご利用の 3 日前までに要予約） ◎ 1 日 4 食限定
時 間	11：00～15：00（最終受付 14：00）
場 所	1F ロビーラウンジ ※ロビーラウンジは一般のお客様のご利用もごございます。 ※ラウンジの混雑状況により提供場所をレストラン&バー「ニューヨークカフェ」に変更する場合がございます。
料 金	1 名様 4,000 円（税金・サービス料込み）
予約 URL	https://x.gd/I5CL2

[上段] デザート 5 種

フロマージュブランのムース、ショコラマカロン、
ヘーゼルナッツとラズベリーのショコラ、ショコラタルト、
ピスタチオのオペラ

[中段] スコーン 2 種とアイスクリーム

ルビーチョコレートアイス、
スコーン 2 種類(クランベリー、チョコ)、
ジャム(イチゴ)、クロテッドクリーム

[下段] セイボリー 5 種

季節のスープ、グジェール、
トラウトスモークサーモンと胡瓜のサンドイッチ、
広島県産 Grill 野菜のマリネ、パテドカンパーニュ



セットドリンク ※お好みのドリンクを 1 杯お選びいただけます。

茶葉から淹れる紅茶（ローズグレイ、アールグレイ、アップルシナモン、リラックスハーブ）
コーヒー、カプチーノ、カフェラテ、アイスコーヒー、アイスカフェラテ、アイ스티ー、オレンジジュース、
グレープフルーツジュース

◎+1,000 円（税込）で各種アルコールもご用意いたします。

スパークリングワイン、ビール(瓶)、グラスワイン(赤/白)、ノンアルコールビール(瓶)

※写真はイメージです。

※メニュー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/8711/>

■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)
