

NEWS RELEASE

報道関係者各位

総支配人：上野 裕二
2026年7月1日

【オリエンタルホテル広島】
『Nature et Beauté』自然がもたらす美のプレシャスフレンチ登場
～こだわりの厳選野菜と食材の魅力を活かした、
心と身体をやさしく整える季節のコースメニュー～

2026年8月21日（金）～9月29日（火）開催

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）では、2026年8月21日（金）～9月29日（火）の期間、フレンチレストラン『OZAWA』にて、自然の恵みと「美」をテーマにした、新たなフレンチコース『Nature et Beauté（ナチュラル エ ポーテ）』をご提供いたします。



『Nature et Beauté』提供イメージ

本コースは、厳選した無農薬・減農薬野菜をはじめ、旬の魚介や肉類、果実など自然の恵みを取り入れた食材を用い、「美」を随所に感じられる季節のフルコースです。

フレンチレストラン「OZAWA」ならではの技術と感性により、素材の持ち味を丁寧に引き出しながら、彩り、香り、食感の重なりによって、一皿ごとに美しさと味わいの調和を表現。自然の恵みを五感で感じる特別なコースに仕立てました。優雅な空間の中で美しく仕立てられた一皿とともに、五感を満たす上質なひとときをお届けいたします。

◆コースの特徴

1. 【季節の恵み】果実・海の恵み・ハーブが織りなす、五感で味わう美しい一皿

前菜の「広島レモンサーモン」に含まれるオメガ3脂肪酸やアスタキサンチン、柑橘のビタミンCに加え、デザートには「三次ピオーネ」や、アントシアニンが含まれるブルーベリーを使用。さらにアミューズには、低脂肪でありながら、アミノ酸や亜鉛を含むカニに爽やかなミントを合わせました。旬の食材ならではの美味しさを楽しみながら、さまざまな栄養素を自然に取り入れられる構成です。

2. 【良質なたんぱく質と栄養豊かな食材】魚介や豚肉などの厳選食材が織りなす、豊かな味わい

アミューズのカニ、「本日の鮮魚」、そしてメインディッシュの「瀬戸内六穀豚のロースト」にいたるまで、コース全体を通して良質なたんぱく質をバランスよく取り入れています。また、豚肉に含まれるビタミンB1や、モリーユ茸の食物繊維・ミネラルなど、それぞれの食材が持つ魅力を活かしながら、OZAWAならではの技術で食べ応えと繊細な味わいを両立した一皿に仕上げました。

3. 【発酵食品と旬野菜】発酵食品と食物繊維を取り入れた季節の味覚が楽しめる彩り豊かなコース

発酵食品と季節の野菜を彩り豊かに組み合わせました。デザートはヨーグルトムースに加え、メニューの随所に無農薬・減農薬野菜、枝豆、モリーユ茸、さらにディナーでは、食物繊維が豊富といわれる「世羅高原とうもろこし」を取り入れています。素材の相性を活かした、身体に心地よい軽やかな構成に仕上げました。

4. 【素材へのこだわり】生産者の想いと自然の恵みを一皿に

生産者が丹精込めて育てた無農薬、または減農薬野菜をはじめ、広島レモンサーモン、瀬戸内六穀豚、三次ピオーネなど、選び抜かれた食材を使用。自然の恵みを活かしながら、美しさと味わいの調和を追求し、OZAWAならではの繊細な技と感性で仕上げたフレンチコースです。

◆コースメニュー

<ランチ>

- ・カニと枝豆のムース ミントの香り
- ・広島レモンサーモンのマリネ 軽いアボカドクリーム
- ・本日の鮮魚 海のエッセンスと柑橘
- ・瀬戸内六穀豚のロースト モリーユ茸のソース
- ・ヨーグルトのムース 三次ピオーネのコンポートとブルーベリー
- ・ハーブティー または オーガニックコーヒー

<ディナー>

- ・カニと枝豆のムース ミントの香り
- ・広島レモンサーモンのマリネ 軽いアボカドクリーム
- ・世羅高原とうもろこしの一皿
- ・本日の鮮魚 海のエッセンスと柑橘
- ・瀬戸内六穀豚のロースト モリーユ茸のソース
- ・ヨーグルトのムース 三次ピオーネのコンポートとブルーベリー
- ・ハーブティー または オーガニックコーヒー

◆【平日ランチ限定特典】特別な一杯をプレゼント（大人1名様につき1杯）

平日のランチタイム（祝日を除く）に当コースをご利用のお客様には、特別な特典をご用意いたしました。コースの味わいをさらに引き立てる「オーガニックワイン」、またはコースの世界観に合わせて考案したオリジナルノンアルコールドリンクをお一人様につき1杯プレゼントいたします。



「OZAWA」店内イメージ

『Nature et Beauté』～自然がもたらす美のプレシャスフレンチ～概要

期 間	2026年8月21日(金)～9月29日(火)開催
時 間	ランチ 12:00～15:00 (LO13:30) ディナー 18:00～22:00 (LO20:00)
場 所	フレンチレストラン「OZAWA」(37席)
料 金	<ul style="list-style-type: none"> ■ランチ : 『Nature et Beauté』コース 12,000円 ■ディナーのみ : 『Nature et Beauté』コース 15,800円 ■ディナー : 『Nature et Beauté』コース+ペアリングワイン3種 (スパークリング・白・赤) 20,000円 ※ミネラルウォーター代として1名様500円を別途頂戴いたします。 ※料金には、消費税・サービス料が含まれております。
ご予約 問い合わせ	082-240-5553 (月～金曜 10:00～19:00) ※水曜定休・月曜不定休 https://www.tablecheck.com/shops/oriental-hiroshima-ozawa/reserve?menu_lists=6a3899c48cb8521c65c81d98

※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。


OZAWA シェフ
海野 光生

1968年山梨県北杜市生まれ。東京白金台のフレンチレストラン「OZAWA」本店で小沢貴彦氏に師事。生産者の顔が見える食材を厳選し、香り・食感・持ち味など食材の個性を引き出す調理法と盛り付けで独自の世界観を追求。自然との調和を体現する料理スタイルが全国に多くのファンを持つ。

【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 フレンチレストラン OZAWA

TEL: 082-240-5553 (水曜定休・月曜不定休)

 公式サイト : <https://www.oriental-hiroshima.com/news/9536/>

■オリエンタルホテル広島 開業20周年記念ロゴについて

三本の線は、「三矢の訓」に着想を得ており、団結・協力・結束の精神を象徴しています。組み合わせ「2」と「0」の形状には、これまで築いてきた“つながり”や“ご縁”への感謝の想いを込めました。さらに、その流れが未来へと続いていくように構成することでこれからも続く関係性と明日への希望を表現しています。



■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18ホテル（総客室数4,837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27ホテル（総客室数9,051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4,045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、「シェラトン」、「ハイアット」、「ヒルトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。（2026年6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：笹本、天野、榊原、岡田

E-mail：marcomm_west@hmjkk.co.jp

TEL：082-240-5111（直通） FAX：082-240-5115

【報道関係者からの問い合わせ先】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

プレスデスク（bizコミュニケーションズ内）

担当：松本・藤井・鶴岡

E-MAIL：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

電話：070-1200-9765（藤井）／080-9452-8686（松本）
