



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA



NEWS RELEASE

報道関係者各位

総支配人：上野 裕二

2026 年 7 月 13 日

【オリエンタルホテル広島】

広島のを味わう、ホテル伝統のランチ

地産地消のオードブルとシグネチャーメニュー

10 種の秋スイーツが楽しめる秋限定ランチフェア 9 月 1 日よりスタート

開催期間：2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)／予約開始日：2026 年 7 月 13 日 (月)

オリエンタルホテル広島（所在地：広島県広島市中区 6-10 総支配人：上野 裕二）レストラン＆バー「NEW YORK CAFE（ニューヨークカフェ）」では、2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）までの期間、広島県産・瀬戸内産の旬食材を使用したオードブルに加え、ホテルを代表するシグネチャーメニュー 2 種とパティシエ特製の秋スイーツ 10 種を楽しむ、秋限定のランチメニューを提供いたします。

本フェアでは、地域の魅力を凝縮した 5 種類の地産地消オードブルに加え、ホテルを代表する伝統のシグネチャーメニューを含む 4 種から選べるメインディッシュ、そして当ホテルのシェフパティシエール・三田香織が手掛ける 10 種の秋スイーツbuffetを一度にお楽しみいただけます。広島の豊かな旬の恵みと、ホテル伝統の味を融合させた、この秋だけの特別なランチ体験をお届けします。



ハンバーグ NYC スタイル こだわりのデミグラスソース

■ 1. 地元の美味を凝縮した「オードブルプレート」

ランチの幕開けを飾るのは、広島県産・瀬戸内産の旬の食材を美しく仕立てた 5 種類のオードブルプレートです。見た目の華やかさはもちろん、地域の魅力を一皿で味わえます。

瀬戸内産 真鰯のタルタル仕立て/県産鶏のバロンティース/
安芸津ポテトのクリームスープ 県産じゃが芋のチップ添え/
広島県産トラウトサーモンの大根ロール/県産茸のマリネ

■ 2. シグネチャーメニューを含んだこだわりのメイン料理（全 4 種）

メインディッシュはお好みに合わせて以下の 4 種類から 1 つお選びいただけます（すべてにパンまたはライスが付きます）。



・ハンバーグ NYC スタイル こだわりのデミグラスソース

肉の旨味をしっかり味わう人気のハンバーグに、オリエンタルホテル広島総料理長秘伝のデミグラスソースを合わせた、ニューヨークカフェ自慢の逸品です。

・オリエンタルホテル伝統カレー 牛肉と県産野菜添え

ホテル伝統の本格カレーをベースに、ボリュームたっぷりの牛肉とみずみずしい広島県産の秋野菜を贅沢に添えた、歴史ある伝統の味です。

・瀬戸内産真鯛とムール貝のアクアパッツァ アサリのエミリューションソース

瀬戸内の豊かな海が育んだ真鯛を、貝の旨味が凝縮された上品な泡（エミュルション）のソースで仕上げました。

・国産牛肉のサイコロステーキ オリジナルソース

ジューシーで柔らかな国産牛肉を、お肉の美味しさを引き立てる特製オリジナルソースとともに楽しめます。



オリエンタルホテル伝統カレー 牛肉と県産野菜添え

■ 3. パティシエール三田香織が贈る「10 種類のデザートbuffet」&「選べるスペシャルデザート」

お食事の後は、秋の味覚をふんだんに取り入れた至福のデザートタイムをお楽しみいただけます。

<buffetラインアップ> ほうじ茶のカシスムース / かぼすのジュレ / りんごとナッツのミルフィーユムース / 和梨と紅茶のブランマンジェ / ザッハトルテ / スイートポテト / チョコレートブリュレ / チョコレートとラズベリーのパイ / ニューヨークチーズケーキ かぼちゃのクリーム仕立て / ごまのサブレ



ほうじ茶とカシスのムース



ザッハトルテ



和梨と紅茶のブランマンジェ



◆スペシャルデザート（大人1名様につき1皿）

さらに、ご注文ごとに仕上げるスペシャルデザートを2種類ご用意いたしました。どちらかひとつお選びいただけます。

「オレンジ香る栗のモンブラン」(写真上)

濃厚な栗のkokoroに、爽やかなオレンジのアクセントが絶妙な大人のモンブランです。

「プリンアラモード ニューヨークカフェスタイル」(写真下)

クラシックなプリンを、ニューヨークカフェらしくモダンで華やかにアレンジいたしました。



秋の収穫時期を迎える広島県産食材と、ホテルが長年培ってきた伝統の味と技を重ねた本フェアを通じて、地域の魅力を発信するとともに、地産地消の取り組みを推進してまいります。

「NEW YORK CAFE」秋のランチフェア概要

期 間	2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)
時 間	11:30～15:00 (L.O.14:00) 時間制限なしでご利用いただけます
会 場	1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」(80 席)
内 容	・秋のオードブルプレート（大人1名1皿） ・瀬戸内産 真鯨のタルタル仕立て ・県産鶏のバロンティース ・安芸津ポテトのクリームスープ 県産じゃが芋のチップ添え ・広島県産トラウトサーモンの大根ロール ・県産茸のマリネ メインディッシュ 4 種類から1つお選びください ①NYC スタイルハンバーグ こだわりのデミグラスソース ②オリエンタルホテル伝統カレー 牛肉と県産野菜添え ③瀬戸内産真鯛とムール貝のアクアパッツァ アサリのエミリューションソース ④国産牛肉のサイコロステーキ オリジナルソース ・サラダバー ・デザートbuffet（全 10 種） ・スペシャルデザート（大人1名様につき1皿） ・ドリンクバー
料 金	大人 3,300 円（平日） 3,600 円（土日祝） ※税金・サービス料込み
お子様メニュー料金	お子様メニュー（3 歳～小学生以下のご利用に限ります） お子様セット ※ハーフサイズでもご用意可能です。 ・オムライス ・ハンバーグ ・ナポリタン ・海老フライ ・ポテト



- ・コーンスープ
- ・デザートbuffet
- ・ドリンクバー

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

予約 URL <https://x.gd/sCFZC>

※大人 (中学生以上)、お子様 (小学生以下)、3 歳以下無料



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と新メニュー開発にも積極的に取り組み、ペストリー部門を牽引するシェフパティシエール。

【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 10:00~17:00

公式サイト: <https://www.oriental-hiroshima.com/news/9596/>

■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 m²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&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、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

-TikTok：<https://www.tiktok.com/@orientalhotelsandresorts>

-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 4,018 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 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】

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

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）
