



NEWS RELEASE

報道関係者各位

総支配人：上野 裕二

2026 年 7 月 15 日

【オリエンタルホテル広島】

秋の味覚を味わう、収穫祭をイメージしたアフタヌーンティー

「Harvest Tea Party (ハーベスト ティーパーティー)」を

9 月 1 日より期間限定で提供

～広島県産女鹿平きのことブリのタルタルなど、秋を味わうセイボリーも～

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、総支配人：上野 裕二）では、2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）までの期間、ロビーラウンジにて、秋限定のアフタヌーンティー「Harvest Tea Party (ハーベスト ティーパーティー)」を提供いたします。

「Harvest Tea Party」は、「秋の実りを祝う、収穫祭のティーパーティー」をコンセプトに、ぶどうやりんご、栗、かぼちゃなど、実りの季節を代表する食材をふんだんに取り入れたアフタヌーンティーです。彩り豊かなスイーツと、旬の食材を活かしたセイボリーをゆったりと味わいながら、ホテルならではの上質なティータイムをお楽しみいただけます。

上段には、ぶどうとチョコレートのムースやモンブランシュークリーム、りんごのムース、ピスタチオのマカロンなど、実りの秋を表現した華やかなスイーツをご用意しました。

中段には、ココアとレーズンの 2 種類のスコーンに、なめらかなかぼちゃのアイスクリームを添えています。

下段には、かぼちゃのポタージュをはじめ、広島県産女鹿平きのこのマリネやブリのタルタルなど、旬の味覚を活かしたセイボリーをご用意。スイーツだけでなく、お食事としても満足いただける内容に仕上げました。

ホテルでゆったりと、実り豊かな秋を感じる午後のひとときをお楽しみください。



Harvest Tea Party イメージ



Harvest Tea Party 概要

期 間	2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月） ◎完全予約制（ご利用の 3 日前までに要予約）
時 間	11:30～15:00 (L.O.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さいます。 ※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/Jru94

メニュー内容【上段】 デザート 4 種

ぶどうとチョコレートのみース/モンブランシュークリーム/ピスタチオのマカロン/りんごのみース

【中段】 スコーン 2 種とアイスクリーム

スコーン 2 種（ココア・レーズン）/バタークリーム/かぼちゃのアイスクリーム

【下段】 セイボリー 5 種

かぼちゃのポタージュ/広島県産女鹿平きのこのマリネ/胡瓜のサンドイッチ/ブリのタルタル/
根菜とコールミートのミルフィーユ仕立て

セットドリンク ※お好みのドリンクをフリーでご利用いただけます。

茶葉から丁寧に淹れた紅茶（ローズグレー、アールグレー、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、アイスティー、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。



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、シェフパティシエールに就任。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/9622/>

■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。組み合う「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/>



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 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

【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（ピズ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）
