

NEWS RELEASE

報道関係者各位

総支配人：上野 裕二

2026 年 8 月 18 日

【オリエンタルホテル広島】

開業 20 周年記念 特別ディナーイベント

四人のシェフが紡ぐ、美食の饗宴 ―五感で楽しむ KITCHEN STADIUM―
一夜限りの美食ライブ

10 月 3 日（土）、オリエンタルボールルームにて開催

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）は、2026 年に開業 20 周年を迎えます。これを記念し、ホテルを代表する四名のシェフが初めて一堂に会する特別ディナーイベント「四人のシェフが紡ぐ、美食の饗宴 ―五感で楽しむ KITCHEN STADIUM―」を、2026 年 10 月 3 日（土）に開催いたします。

本イベントは、20 年間にわたり地域の皆様に支えていただいた感謝の気持ちを美食を通じてお届けするために企画したもので、四人のシェフがそれぞれの技と想いを一皿に込める、20 周年ならではのプレミアムディナーです。目の前で料理が仕上がるライブキッチン「KITCHEN STADIUM」を舞台に、炎、音、香り、盛り付けまで五感で楽しむ美食エンターテインメントをお届けします。





■ イベントの見どころ

● 五感で楽しむライブキッチン「KITCHEN STADIUM」

シェフが目の前で仕上げるライブキッチンを展開。炎、音、香り、盛り付けに至るまで、料理が完成する瞬間を五感でお楽しみいただけます。

● 人気の「鮪解体ショー」を再び開催

2024 年の開催時に大変ご好評をいただいた鮪の解体ショーが、本イベントの目玉企画として再登場。目の前で豪快に解体した鮪は、余すことなく二種類の味わいにてご堪能いただけます。

● 広島・瀬戸内が育む旬の食材を厳選

広島県産の吉和山葵をはじめ、安芸津ポテトや瀬戸内レモンなどを随所に取り入れ、地域の豊かな食文化を国内外のお客様へ発信いたします。

● パフォーマンスで彩る全 8 皿のスペシャルコース

フランベや鮪の解体、デザートの上付けなどの趣向を凝らした全 8 皿のスペシャルコースをお楽しみいただけます。

● ソムリエ厳選ワインとフリードリンク

コース料理のうち 2 皿に合わせた、ソムリエが厳選したスパークリングワインと赤ワイン（各 1 杯）のほか、多彩なドリンクをフリードリンクにてお楽しみいただけます。

開業 20 周年記念 特別ディナーイベント

四人のシェフが紡ぐ、美食の饗宴 ―五感で楽しむ KITCHEN STADIUM― 概要

開催日	2026 年 10 月 3 日(土)
時 間	18 : 30～20 : 30
会 場	オリエンタルホテル広島 4 階 オリエンタルボールルーム
料 金	1 名様 12,000 円（税金・サービス料込）
内 容	コース料理、ソムリエ厳選ワイン（スパークリングワイン 1 杯、赤ワイン 1 杯） フリードリンク（ビール、ワイン[赤・白]、日本酒、焼酎[麦・芋]、ウイスキー[水割・ハイボール]、ソフトドリンク[ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール]など）
ご予約	URL : https://www.tablecheck.com/shops/oriental-hiroshima-banquet/reserve?menu_items=6a7ec973119eec198205994e



■ 特別コースメニュー（全8皿）

◆メニュー内容

（★）印の料理は「ライブキッチンパフォーマンス」、（★）印以外の料理も
会場内で仕上げのパフォーマンスを交えてご提供いたします。

ウェルカムピンチョス

Amuse-bouche

【ソムリエ河野セレクト：スパークリングワインと共に】

[竹腰 俊介]

オードブルのシンフォニー

Symphonie d'hors-d'œuvre

海の幸 魚介類のタルタル仕立て 季節の野菜添え 瀬戸内産レモンソース

[松場 祐斉]

（★）30 kg級本鮪の解体 二種類の味わいで 広島県産 吉和の山葵を添えて

Otsukuri

[竹腰 俊介]

（★）牛蒡と牛肉のフラン 女鹿平の舞茸 アンデス産岩塩の炙り添え

Flan de bœuf et de bardane, maitake de Megahira grillé au sel gemme des Andes

[岡竹 正和]

（★）蝦夷アワビのロースト ビスク仕立て

Ormeau rôti, façon bisque

[三田 香織]

お口直し 林檎とカモミールのソルベ

Sorbet à la pomme et à la camomille

[岡竹 正和]

（★）国産牛ロース肉のローストビーフ 安芸津ポテト 山葵風味のジュ・ド・ブッフ

Rôti de bœuf japonais, purée de pommes de terre d'Akitsu, jus de bœuf au wasabi

【ソムリエ河野セレクト：赤ワインと共に】

[松場 祐斉]

鰻と松茸のお茶漬け

Riz au bouillon, anguille et matsutake

[三田 香織]

スペシャリティーデザート

（★）トリュフ香る葡萄のスペシャリティーデザート

Dessert signature : raisin au parfum de truffe

コーヒー・紅茶

Café ou thé

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めお申し出ください。

※特別メニューのため、割引および特典はご利用いただけません。



四人のシェフとソムリエ紹介



総料理長

岡竹 正和（おかたけ まさかず）

料理への情熱を22歳で開花させ、数々のホテル厨房を渡り歩きながら腕を磨いてきた気鋭のシェフ。2016年、その卓越した才能と豊富な経験をかわれ、オリエンタルホテル広島で総料理長に抜擢される。フランス料理を得意とし、特にソース作りには定評がある。その探究心は一つのジャンルに留まらず、様々な料理様式を食欲に吸収。その幅広い知識と技術を活かし、ホテル全体の料理を統括するプロデューサーとして、革新的な味の世界を築き上げている。



宴会和食料理長

松場 祐斉（まつば ゆうさい）

調理師学校を卒業後、和食一筋35年。名高い割烹料亭やホテルの日本料理店などで料理長を歴任。会席料理の繊細な技、活魚料理の鮮やかな手さばき、蒸籠蒸しの奥深い味わいなど、和食のあらゆる分野に精通。2023年7月、オリエンタルホテル広島に入社。長年培った技と創造性を発揮し、宴会和食料理長として四季の移ろいを鮮やかに表現する料理の数々を生み出している。



レストラン&バー「ニューヨークカフェ」シェフ

竹腰 俊介（たけこし しゅんすけ）

2003年、大学在学中にイタリア料理店で料理の奥深さに魅了され、料理人を志す。イタリアンやフレンチなどジャンルを問わず経験を重ね、技術と感性を磨く。2012年にオリエンタルホテル広島へ入社。宴会調理、フレンチレストラン、ペストリー部門など館内の各セクションで研鑽を積み、2026年より「ニューヨークカフェ」のシェフに就任。食材ごとに最適な火入れを見極める繊細な調理を得意とし、一皿一皿を最良の状態を提供することを大切にしている。



シェフパティシエール

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、「カリフォルニアプルーン&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、商品開発にも携わりペストリー部門を牽引するシェフパティシエール。



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA



ソムリエ

河野 一聖（こうの ひとし）

2006 年ホテル開業時より、ニューヨークカフェの立ち上げから携わる。

バーテンダーとして経験を重ねながらニューワールドのワインを中心に知識を深め、料理の味わいや香りとの調和を大切に、ワインの個性を活かしたマリージュを提供。

【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 宴会予約

TEL：082-240-5111（直通） 受付時間 9：00～18：00（平日）

公式サイト：<https://www.oriental-hiroshima.com/events/9695/>

■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（ビ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）
