



NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 9 月 8 日

オリエンタルホテル広島

総支配人：上野 裕二

【オリエンタルホテル広島】

甘く幻想的なショコラの世界へ誘うスイーツbuffet

『Chocolate Wonderland Tea Party ～ショコラが彩る迷宮～』を開催

2026 年 11 月 8 日（日）～12 月 13 日（日）の土・日・祝日限定

ホテル最上階からの絶景とともに楽しむ非日常のスイーツタイム

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 11 月 8 日（日）から 12 月 13 日（日）までの土・日・祝日限定で、人気のスイーツbuffet「Wonderland Tea Party」シリーズの第 3 弾となる『Chocolate Wonderland Tea Party ～ショコラが彩る迷宮～』を開催いたします。



Chocolate Wonderland Tea Party イメージ

Chocolate Wonderland Tea Party ～ショコラが彩る迷宮～

本企画は、『Strawberry Wonderland 2026 ～苺が主役の不思議で美しい世界へ～』、『Wonderland Garden Tea Party』に続く、「不思議の国のアリス」の世界観をモチーフにしたシリーズの第 3 弾です。

苺が織りなす幻想的な世界、桃とマンゴーが彩る夏のガーデンティーパーティーを経て、アリスが次にたどり着いたのは、甘い香りに包まれた「ショコラの迷宮」。ホテル最上階・23 階からのパノラマビューとともに、チョコレートの主役にした不思議で心躍るティーパーティーをお届けします。

今回は、濃厚なショコラや香り高いカカオの魅力を活かした、ペストリーシェフこだわりのスイーツをご用意いたしました。愛くるしい「ブラックココアと苺のムース～ふしぎな青虫～」や「うさぎの桃尻！ホワイトチョコとラズベリーのムース」など、「不思議の国のアリス」の物語をモチーフにした遊び心あふれる品々がテーブルを彩ります。ホテル最上階から広がる景色を眺めながら、まるでワンダーランドに迷い込んだかのような、非日常のひとときをお楽しみください。



ブラックココアと苺のムース～ふしぎな青虫～



うさぎの桃尻！ホワイトチョコとラズベリーのムース



ミルクティーニューヨークチーズケーキ ～うさぎの懐中時計～



まるでキノコ！ショコラのマカロン

「Chocolate Wonderland Tea Party」 概要

期 間	2026 年 11 月 8 日(日)～12 月 13 日(日) ※土・日・祝日限定
時 間	13:00～15:30 (L.O.15:00)
会 場	23F 「ムーングロー」(80 席)
料 金	大 人 4,500 円 小学生 2,500 円 幼児 (4 歳～6 歳) 1,200 円 ※3 歳以下無料 ※税金・サービス料込み
ご予約 お問い合わせ	オリエンタルホテル広島 宴会予約 082-240-5111 (月～金曜 9:00～18:00) https://www.tablecheck.com/shops/oriental-hiroshima-banquet/reserve

◆スイーツ 16 種 (食べ放題)

まるでキノコ！ショコラのマカロン/ブラックココアと苺のムース～ふしぎな青虫～ /苺の生チョコ/ドバイチョコもち/ザッハトルテ/カヌレ/ミルクティーニューヨークチーズケーキ ～うさぎの懐中時計～/チョコレートプリン/チョコレートパイ/チョコレートシフォンケーキ/チョコレートと洋ナシのタルト/チョコレートとブドウのジ



ユレ/うさぎの桃尻！ホワイトチョコとラズベリーのムース/ドーナツウォール/チョコレートチャンククッキー/
レープクーヘン

◆スペシャルデザート

「白ウサギの懐中時計 ～ショコラとマスカルポーネのファンタジー～」(大人1名様につき1皿)

「不思議の国のアリス」に登場する奇妙な時間の流れやクラシカルな懐中時計をイメージした、ショコラが主役のスペシャルデザート。マスカルポーネのムースに、チョコレートアイスクリームと甘酸っぱいベリーを重ね、カカオニブのチュイールをあしらいました。時計を思わせる遊び心あふれるデザインと、重なり合う味わいの変化が、「Chocolate Wonderland」の世界へと誘う特別な一品です。



「白ウサギの懐中時計 ～ショコラとマスカルポーネのファンタジー～」

◆セイボリー5種（食べ放題）

県産いも野菜のスパゲッティー/もちもち生地のピッツァ（マルゲリータ・ゴルゴンゾーラチーズ）/ピンチョス（合鴨/生ハム/浅利）/冷製豆乳とジャガイモのスープ/サラダ（ビーンズとベーコン/トマトとチーズ/ブロッコリーガーリック風味）

◆ソフトドリンク（飲み放題）

コーヒー、カフェラテ、紅茶、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

紅茶は、「TEARTH（ティーアース）」より、チョコレートスイーツに合わせて選んだ数種類のフレーバーをご用意します。

コーヒーも、チョコレートスイーツによく合うブレンドをお楽しみいただけます。

※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。



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、ペストリーシェフに就任。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を通じて、ペストリー部門を牽引している。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

オリエンタルホテル広島 宴会予約

TEL: 082-240-5111（月～金曜 9:00～18:00）

公式サイト：<https://www.oriental-hiroshima.com/events/9763/>

■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㎡以上の大きさに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/>



■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 4,079 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 8 月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【本件の報道関係者からのお問い合わせ先】

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：藤井・鶴岡・大垣

E-mail：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

電話：070-1200-9765（藤井）
