

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 10 月 15 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】 開業 20 周年を迎えるクリスマス 2026

「OZAWA」の特別コースや最上階の 3 日間限定ディナー、
ホテル特製クリスマスケーキで心華やぐ冬
10 月 15 日（木）より予約受付開始

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 年のクリスマスシーズンに向け、フレンチレストラン「OZAWA」の限定コースをはじめ、ホテル最上階「ムーングロー」のクリスマスディナー、ペストリーシェフ特製のクリスマスケーキの予約受付を、2026 年 10 月 15 日（木）より開始いたします。



23F ムーングローダイニング

開業 20 周年を迎える今年のクリスマスに、大切な方と過ごす特別なコースや、ホテル特製ケーキをご用意いたしました。オリエンタルホテル広島ならではの上質なひとときをお届けいたします。

■フレンチレストラン OZAWA「クリスマスランチ&ディナー」

フレンチレストラン「OZAWA」では、シェフが厳選した旬の食材を活かした、期間限定のクリスマスランチ&ディナーコースをご提供いたします。ランチでは萩漁港直送の魚を用いたブイヤベース、ディナーではオマール海老のブイヤベースや黒毛和牛フィレ肉など、素材の魅力を引き出した料理を揃えました。落ち着いた空間で、心に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。



OZAWA クリスマスランチ&ディナーコース

予約開始日	2026 年 10 月 15 日 (木) ~
提供期間	2026 年 12 月 1 日 (火) ~25 日 (金)
時 間	ランチ : 11:30~15:00 (L.O. 13:30) ディナー : 18:00~22:00 (L.O. 20:00) ※12/24、25 のディナーは 2 部制となります。 1 部 18:00~20:00、2 部 20:30~22:00
場 所	フレンチレストラン OZAWA (1 階)
料 金	ランチ : 12,500 円 ディナー : 18,500 円 ※税金・サービス料込 ※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。
ご予約 お問い合わせ	フレンチレストラン OZAWA TEL : 082-240-5553 (直通) ※要予約 https://www.tablecheck.com/ja/shops/oriental-hiroshima-ozawa/reserve
備 考	※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。



クリスマスランチ イメージ

クリスマスランチ

- ・最初のひとくちオードブル
- ・煮あわびのサラダノエル仕立て
- ・ズワイ蟹のプリン ビスクソース
- ・萩漁港より直送されたお魚のブイヤベース
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・クリスマスデザート
- ・コーヒーまたは紅茶

クリスマスディナー

- ・聖夜のひとくちオードブル
- ・煮あわびのサラダノエル仕立て
- ・ズワイ蟹のプリン ビスクソース
- ・オマール海老のブイヤベース
- OZAWA スタイル
- ・黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
- または鹿肉 (栄肉) のロースト スパイシーソース
- ・クリスマスデザート



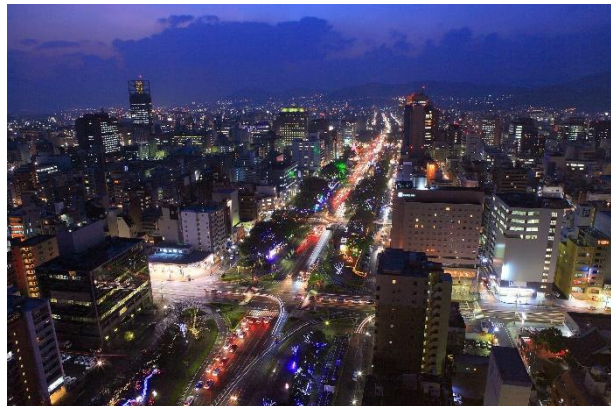
・コーヒーまたは紅茶

■ホテル最上階 ムーングロー「クリスマスディナー」(3日間限定)

ホテル最上階のバンケットルーム『ムーングロー』では、12月23日(水)から3日間限定でクリスマスディナーをご提供いたします。白を基調とした洗練された空間で、瀬戸内産真鯛や安芸津じゃがいもなど地元の恵みをふんだんに取り入れた料理から、ペストリーシェフ特製のデザートまでご用意しました。広島夜景を望む特別な空間でご家族や大切な方と食卓を囲みながら、華やかなクリスマスメニューをお楽しみください。



クリスマスディナー イメージ



ホテル最上階からの夜景

ムーングロー「クリスマスディナー」 概要

予約開始日	2026年10月15日(木)～
提供期間	2026年12月23日(水)～25日(金)
時 間	18:00～21:30 (料理 L.O. 20:00 / ドリンク L.O. 21:15)
場 所	ムーングロー (23階)
料 金	1名様 8,000 円 ※税金・サービス料込
メニュー	・温かいタルト 生ハム添え ・前菜の盛り合わせ 聖夜仕立て ・パン 2 種 ・牛蒡のフラン 雲丹添え ・瀬戸内産真鯛とムール貝のアクアパッツァ 浅利のエミュルションソース ・牛肉のサルティンボッカ風 安芸津じゃがいものマッシュポテト添え ・浅利のリゾット ・ペストリーシェフが奏でるクリスマス仕立てのデザート ・コーヒー
ご予約	https://www.tablecheck.com/shops/oriental-hiroshima-banquet/reserve

■クリスマスケーキ 2026

ペストリーシェフ三田香織が心を込めて手がける、聖夜を彩るホテル特製のクリスマスケーキをご用意



意いたしました。素材本来の美味しさを丁寧に引き出し、見た目の美しさと繊細な味わいを兼ね備えた2種類のケーキに仕上げました。大切な方と過ごすクリスマスの食卓に、彩りと笑顔を添える特別な一品をお楽しみください。



写真左：ブッシュドノエル 写真右：ガトーフレーズ

クリスマスケーキ 2026 概要

ご予約期間	2026年10月15日（木）～ ※各種の予約台数が上限に達した時点で、予約受付を終了します。
お渡し期間	2026年12月22日（火）～25日（金）10:00～18:00
お渡し場所	レストラン&バー「ニューヨークカフェ」（1階）横の特設コーナー ※テイクアウトのみ承ります。配送は承っておりません。
オンライン予約	https://x.gd/8b3aS

★オリエンタルホテル広島の黄金比率で作り上げる極上のショートケーキ★

ガトーフレーズ（Gâteau Fraise）

5,500 円（税込）

◎サイズ：5号（直径15cm）高さ約12cm（チョコレート部分含む）

ふんわりと軽やかに焼き上げたスポンジ生地に、後味のさっぱりとした生クリームと国産苺を合わせました。口に入れた瞬間にほどけるような軽い食感と、スポンジの甘さ、苺の上品な酸味、生クリームの絶妙なバランスは、オリエンタルホテル広島が誇るこだわりの黄金比率。世代を問わず愛される、シンプルかつ上質なクリスマスケーキです。

★チェリーがアクセント。フォレノワール風ブッシュドノエル★

ブッシュドノエル（Bûche de Noël）

5,500 円（税込）

◎サイズ：高さ約8cm 横約8cm 縦約22cm

フランス・アルザス地方の伝統的なチョコレートケーキ「フォレノワール」を、オリエンタルホテル広島風に



アレンジした一品。チョコレートや生クリームのムースが織りなす深いコクの中に、軽く焼き上げたスポンジ、チェリーの華やかな酸味、チョコクランチの軽快な食感を忍ばせました。濃厚でありながらも重すぎない、洗練された大人の味わいをお楽しみください。



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】

■OZAWA クリスマスランチ&ディナー

TEL 082-240-5553

詳細・ご予約：<https://www.oriental-hiroshima.com/news/9848/>

■ムーングロー クリスマスディナー

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）

詳細・ご予約：<https://www.oriental-hiroshima.com/news/9893/>

■クリスマスケーキ

レストラン&バー「ニューヨークカフェ」

TEL 082-240-5567（直通）（10:00～17:00）

詳細・ご予約：<https://www.oriental-hiroshima.com/news/9872/>

■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 4,074 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 9 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

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・長瀬

E-mail：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

TEL：03-4216-8491 / 070-1200-9765
