



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 10 月 26 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】

地上 100m、景色もごちそうになる大人の苺狩り

スイーツ 20 種のブッフェ『天空のストロベリーブッフェ』を開催

2027 年 1 月 10 日（日）～4 月 25 日（日） 金・土・日・祝日限定

最上階 23F「ムーングロー」のパノラマビューとともに味わう、冬から春の苺

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、2027 年 1 月 10 日（日）から 4 月 25 日（日）までの金・土・日・祝日、ホテル最上階のパノラマビューを楽しめる 23F「ムーングロー」にて、苺スイーツメインのブッフェ『天空のストロベリーブッフェ』を開催いたします。ご予約受付は 2026 年 11 月 1 日（日）より開始いたします。



天空のストロベリーブッフェ イメージ

天空のストロベリーブッフェ ～地上 100m、景色もごちそうになる大人の苺狩り～

開業 21 年目のスタートを飾る今回のテーマは「天空」と「苺」。地上 100m の窓の向こうに広がる広島街並みを眺めながら、旬の苺を使ったスイーツをお好きなだけお楽しみいただけます。会場はピンク・白・ゴールドを基調にしつらえ、冬から春へと移ろう季節を苺とともに彩ります。

ブッフェ台には、さくさくとした食感の「苺のパイ包み揚げ」や「苺のカヌレ」、なめらかな口当たりの「苺のプリン」「苺のティラミス」、和の味わいを楽しめる「苺の和菓子」まで、全 20 種のスイー

ツが並びます。甘いひとときにアクセントを添えるパスタやピザ、スープなどのセイボリーも充実。1月・2月と3月・4月で料理が入れ替わり、訪れる時季ごとに異なる味わいに出会えます。

期間中は、館内レストラン「ニューヨークカフェ」「OZAWA」でも苺を使ったデザートをご用意し、ホテル全体で苺の季節をお届けします。ご友人やご家族と、景色もごちそうになる大人の苺狩りをお楽しみください。

◆スイーツ 全20種

洋菓子から焼菓子、和菓子、チョコレートまで、苺のさまざまな味わいを楽しめるラインナップです。



苺スイーツ イメージ



左：ホワイトチョコとベリーのムース 右：フリーズドライ苺のチョコ、生キャラメル、苺のスノーボール

◆1-2月と3-4月で入れ替わるセイボリー

第1弾（1-2月）は茸のドフィノワーズやトラウトサーモンのペンネ、じゃがいもと豆乳のスープなど冬らしい温かな料理を、第2弾（3-4月）は桜えびのドフィノワーズや浅利のクラムチャウダー、県産トマトとモッツアレラチーズのサラダ仕立てなど、春の素材を取り入れた料理をご用意します。

「天空のストロベリーbuffe」 概要	
期 間	2027年1月10日（日）～4月25日（日） ※金・土・日・祝日限定
時 間	13:30～15:30 (L.O. 15:00)
会 場	23F ムーングロー
料 金	大人 金曜 4,500円／土・日・祝日 4,800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 ※2026年11月1日（日）予約受付開始（当日のお申し込みも可）



ご予約

オリエンタルホテル広島 ムーングロー 070-3341-9780 (受付時間 12:00~20:00)

お問い合わせ

<https://www.tablecheck.com/shops/oriental-hiroshima-banquet/reserve>

◆メニュー

【スイーツ 20種】

苺のパイ包み揚げ/苺のプリン/苺のミルクシュークリーム/苺のチャंकクッキー/抹茶のテリーヌ/苺のカヌレ/
苺のティラミス/シフォンケーキ 苺のホイップクリームを添えて/ピスタチオと苺のケーキ/苺のクレームダンジ
ュ/ニューヨークチーズケーキ/苺とオレンジのスープ仕立て/ホワイトチョコとベリーのマース/苺の和菓子/苺の
ガトーショコラ/マカロン/苺のギモーブ/フリーズドライ苺のチョコ/生キャラメル/苺のスノーボール

【セイボリー 第1弾 (1月・2月)】

苺のドフィノワーズ アンチョビ風味/トラウトサーモンのペンネ/ピザマルゲリータ ジェノベーゼソース/じゃ
がいもと豆乳のスープ/合鴨ピンチョスと生ハムピンチョス/根菜とオリーブのサラダ仕立て/苺とフランボワ
ーズのショートパスタのサラダ/蒸しじゃがいものチーズ掛け/パン盛り合わせ

【セイボリー 第2弾 (3月・4月)】

トムヤムクンのスパゲッティ/クワトロピザ 蜂蜜添え/桜えびのドフィノワーズ/浅利のクラムチャウダー/浅利の
ピンチョス/県産トマトとモッツアレラチーズのサラダ仕立て/ベリーのショートパスタのサラダ/ブロッコリー
のアーリオ風味/パン盛り合わせ

◆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、苺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、苺スイーツによく合うブレンドをお楽しみいただけます。

※開催日は婚礼等により変更となる場合がございます。最新の開催日はホテル公式サイトにてご確認ください。

※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、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 ムーングロー

TEL : 070-3341-9780 (受付時間 12:00~20:00)

公式サイト : <https://www.oriental-hiroshima.com/news/10034/>



■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4,074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10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
