

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン広島
マーケティング コミュニケーションズ
古川 麻美
岡村 美和
TEL: 082-243-2700
Email: HIJSH_MKT@hilton.com

ヒルトン広島
オールデイダイニング「モザイク」
『Taste of Autumn - 秋の美食 -』
地元の食材と秋の食材で作る本場ヨーロッパの味覚



【2025年8月28日】 ヒルトン広島(広島市中区 総支配人ケンゾウ・ポスト)6階オールデイダイニング「モザイク」では、8月28日(木)より地元の食材とヨーロッパの美食を融合させたインターナショナルビュッフェ『Taste of Autumn - 秋の美食 -』を開催します。地元・広島県産の食材と、かぼちゃや茸などの秋の食材をふんだんに使い、シェフが腕によりをかけて仕上げる珠玉のビュッフェはランチはお一人様¥3,800(土・日・祝日¥4,500)、ディナーは¥4,200(土・日・祝日¥5,500)にてご用意いたします。

ゆっくりワインを嗜みながらお食事を楽しむヨーロッパの食事スタイルを体感いただけるよう、ビュッフェ台にはお酒に合うメニューが並びます。「チーズセレクション」(※1)には12か月熟成された「パルメザンチーズ」やミルクのコクが強く花びらのように削りながらお召し上がりいただくスイス産「テット・ド・モアンヌ」、塩味が際立つデンマーク産ブルーチーズの「デニッシュ・ブルー」などヨーロッパ各地から厳選した7種類の香り、食感、味の違うチーズをご用意いたします。多様な風味と食感を取り揃えた「シャルキュトリーセレクション」にはスペイン・ボナーリア社の塩味と旨味のバランスがとれた高品質生ハム「ハモン・セラノ」(※2)の原木がビュッフェ台に登場。「スパニッシュチョリソー」や「モルタデラ」など5種類のシャルキュトリーが並び、スターターからヨーロッパの美食の世界へと誘います。



※1 チーズセレクション



※2 ハモン・セラノ

メインディッシュはシェフがそれぞれの技と感性を活かし、秋の味覚とヨーロッパの文化を融合させた料理が一堂に会します。

「広島県産鯛のオープン焼 地中海風」(※3)

広島県出身で地元食材を愛し、広島県主催の料理コンクールで幾度も栄誉に輝いたフランス料理を得意とする副総料理長、檜垣 貴宏(ひがき たかひろ)が手がけるのは、広島県産の鯛を1匹贅沢に用い、新鮮な秋野菜とハーブともに江田島産のオリーブとオリーブオイルで焼き上げた地中海の爽やかな風を感じられるようなレモンの風味がアクセントとなる逸品です。

「クラシックビーフグラシュー」(※4)

ルーマニア出身のシェフ、アンドレイ・ミストレツが幼少期に母が作ってくれた思い出の郷土料理を再現。鶏肉と秋野菜をトマトのグレイビーソースとともにじっくり煮込んだ濃厚で心温まる東欧風シチューです。

さらに、6時間かけてじっくり火入れし、外は香ばしくカリッと中はジューシーに仕上げた噛むほどに旨味が広がる「ローストポーク ポルケッタ風」(※5)や、秋が旬の苜と濃厚なチーズが相性抜群の「ベジタブラザニア」(※6)などが登場。ライブステーションにはホールサイズのパルメザンチーズをお客様の目の前で削りながら仕上げるイタリアの伝統的な「クリームマッシュルームリゾット」(※7)やパンチェッタの香ばしさと旨味、トマトとオニオンの酸味と甘みが重なり合う「パスタ・アマトリチャーナ」をできたてで。またモザイクおすすめの「ローストビーフ」(※8)はオーストラリア産のプレミアムビーフサーロインを、17種類の独自のスパイスでマリネし、7時間かけてゆっくりとローストすることで、柔らかくジューシーな食感とスパイス豊かな風味が口に広がります。



※3 広島県産鯛のオープン焼 地中海風



※4 クラシックビーフグラシュー



※5 ローストポーク ポルケッタ風



※6 ベジタブラザニア



※7 クリームマッシュルームリゾット



※8 ローストビーフ

ビュッフェの締めくくりには濃厚なマロンクリームをたっぷり用いた秋を代表する郷土菓子「モンブラン」や、ビターなコーヒーとなめらかでコクのあるマスカルポーネチーズが絶妙に調和したドルチェ「ティラミス」、旬のいちじくをふんだんに取り入れた「フィグタルト」など秋の味覚とヨーロッパの伝統的なスイーツも心行くまでどうぞ。土・日・祝日のディナービュッフェ限定で海の幸をふんだんに盛り込んだ「シーフードプレート」も登場いたします。

料理の魅力をさらに引き立てる厳選されたワインとのマリージュをお楽しみいただくのはいかがでしょうか。お好みのワインを気軽にグラスワインとして楽しむのはもちろん、フランスのピノ・ノアールとシャルドネ、辛ロイタリアのトレヴィアーノ・ファランギーナ、微発泡のポルトガルのヴィーニョ ヴェルデ、カリフォルニアのカベルネ・ソービニオン、中国地方のワインなど 9 種類のワインをお好きなだけ堪能いただけるワイン飲み放題プランをお一人様 2,800 円にてご用意しております。

『Taste of Autumn - 秋の美食 - 』ランチ&ディナービュッフェ 概要

会場:	オールデイダイニング「モザイク」(ヒルトン広島6F)		
期間:	2025年8月28日(木)~11月5日(水)		
営業時間:	ランチビュッフェ	11:30~14:00	
	ディナービュッフェ	18:00~22:00(L.O. 21:30)	
料金:	ランチビュッフェ	平日	¥3,800 / お子様(6~12歳) ¥1,900
		土・日・祝日	¥4,500 / お子様(6~12歳) ¥2,250
	ディナービュッフェ	平日	¥4,200 / お子様(6~12歳) ¥2,100
		土・日・祝日	¥5,500 / お子様(6~12歳) ¥2,750
	※税金・サービス料を含みます		
ご予約サイト:	https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/mozai-ki-lunch-dinner-buffet-autumn		
電話予約:	082-243-2700		

ヒルトン広島について

ヒルトン広島は、中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランドとして 2022 年秋に開業しました。広島のメインストリートである平和大通りにほど近く、UNESCO 世界遺産の原爆ドーム、平和記念公園などは徒歩圏内。厳島神社や広島城など様々な史跡へのアクセスにも優れ、ビジネス、観光に絶好のロケーションを誇ります。7 階より 22 階までの客室フロアに展開される、スイートを含む全 420 室の広々とした客室は、広島の豊かな自然美と伝統工芸を取り入れたスタイリッシュな空間で、全室 wifi を完備しています。館内には日本料理「泉水」とオールデイダイニング「モザイク」、さらにバー & ラウンジとして「ZATTA」と「フロアラウンジ」という 4 つのレストラン & バーを擁しており、食材の宝庫である広島の美味をヒルトンらしいモダンなアレンジでお届けします。またホテル内には中国・四国地方で最大規模のコンベンションルームを含む 20 の宴会場・会議室が整備され、最先端のAV機器で、大規模国際会議などにも対応します。1,270 m²のボールルームは正餐で 700 名、立食で 1,040 名まで収容可能です。その他にも、ウエディング・チャペル、屋内プール、ジム、サウナなどを完備したフィットネスセンター、4 部屋の個室を完備したスパ・トリートメント施設、駐車場を備えています。ヒルトン広島に関する詳細は <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp> をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 139 の国と地域に 8,800 軒以上(約 130 万室)のホテルを展開するホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、100 年以上にわたって、30 億人を超えるお客様をお迎えしてきました。米フォーチュン誌と Great Place To Work による「働きがいのある会社」ランキングで第 1 位に選出され、世界的な ESG 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」でグローバルリーダーに選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択、「コンファームド・コネクティングルーム」機能など、業界をリードするテクノロジーを導入しています。24 のグローバル・ブランド・[ポートフォリオ](#)のうち、日本では 8 ブランド・31 軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤリティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の会員数は 2 億 2,600 万人以上で、公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得できます。また、無料の[ヒルトン・オナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー(国内の一部のホテルでは未導入)をご利用いただけます。

最新情報は stories.hilton.com、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。