

2025年2月19日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

3月は毎日1名さまにペアランチ券が当たる！GWはお子さまイベント開催！**イタリア&スペインの美食と瀬戸内の恵みbuffet**ホテルグランヴィア広島サウスゲート「Café & Buffuet UmiShima Dining」
3/24（月）オープン記念キャンペーン第1弾

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田正義）では、2025年3月1日（土）から2025年5月6日（火・振休）までの期間、2階「カフェ&buffet ディッシュパレード」にて、イタリア・スペインの美食と瀬戸内の恵みをご堪能いただける「旅するbuffet イタリア&スペインの美食+瀬戸内の恵み」ランチ&ディナーを開催します。また、ディッシュパレードでは3月24日（月）にオープンするホテルグランヴィア広島サウスゲート（以下「サウスゲート」）のレストラン「Cafe & Buffuet UmiShima Dining」（以下「UmiShima Dining」）の開業記念第1弾として、3月は毎日1名さまに抽選で同レストランのペアランチ券が当たるキャンペーンを実施します。さらに、親子で一緒に特別イベントを楽しむゴールデンウィークスペシャルbuffetやご宿泊プランもご用意。ぜひこの機会に、瀬戸内の恵みが織りなす、美食の旅をご堪能ください。



3月は毎日1名さまにペアランチ券が当たる！GWはお子さまイベント開催！

今回の旅するbuffetでは、イタリアとスペインの美食に瀬戸内の恵みを使ったお料理が勢ぞろい。定番のパエリアやアヒージョに加えて、瀬戸内六穀豚を柔らかく煮込んで春キャベツと味わうブラザーレや、瀬戸内産のマーマレードを使った甘酸っぱい柑橘ソースが合鴨の旨味を引き立てるアロストなど、シェフ渾身の美食がずらりと並びます。デザートには、パンナコッタ瀬戸内レモンのソースや、スペインの伝統スイーツクレマ・カタラーナなど、パティシエ特製のスイーツを取り揃えました。また、「サウスゲート」のレストラン「UmiShima Dining」の開業を記念して同レストランのペアランチ券が毎日1名さまに当たるキャンペーンを開催します。加えて、ゴールデンウィーク期間には、レストラン券などの景品が当たるカプセルトイチャレンジや自分だけのパフェが作れるホテルパティシエ体験などイベントをご用意しております。その他、ご夕食後にホテルにお泊まりいただける宿泊プランもございますので、家族の皆さままでお楽しみいただけるイタリア&スペインの美食と瀬戸内の恵みをぜひご堪能ください。

レストランキャンペーン

ホテルグランヴィア広島サウスゲート「UmiShima Dining」オープン記念キャンペーン

第1弾 毎日1名様に抽選でペアランチ券が当たる！

内容：JR ホテルメンバーズおよびWESTER 会員さまは、
「カフェ&ブッフェ デイッシュュパレード」で

「旅するブッフェ イタリア&スペインの美食+瀬戸内の恵み」

ランチ&ディナーを楽しまれますと、「UmiShima Dining」の

ペアランチ券が当たる抽選に応募できます。毎日1名様にペアランチ券が抽選で当たります。

対象：期間中、ホテルグランヴィア広島2階「カフェ&ブッフェ デイッシュュパレード」にてランチ&ディナーブッフェをご利用されたJR ホテルメンバーズおよびWESTER 会員さま

※JR ホテルメンバーズは当日入会可

期間：2025年3月1日（土）～3月31日（月）

参加方法：1)「旅するブッフェ イタリア&スペインの美食+瀬戸内の恵み」をご利用いただいたJR ホテルメンバーズおよびWESTER 会員の皆さまに、キャンペーン応募券をお渡しいたします。

(1組につき1枚)

2)キャンペーン応募券に記載されているQRコードを、応募期間内に読み取ってください。

3)ご利用日時と会員番号を入力して、ご応募ください。

4)抽選を行い、利用日ごとに1名の当選者を決定いたします。

5)当選者の皆さまには、翌月上旬を目処にメールで当選のご連絡とデジタルチケットをお送りいたします。



メニュー（一例）



【瀬戸内六穀豚と春キャベツのブラザーレ】

じっくり煮込んで柔らかく仕上げた瀬戸内六穀豚を、春キャベツとともに蒸し焼きにしました。

しっかりと煮込んだ豚肉の旨味と春キャベツの甘みをご堪能ください。

ソースとの相性抜群

【合鴨のアロスト 瀬戸内柑橘ソース】

じっくりとローストした合鴨に、瀬戸内産のマーマレードを使った甘酸っぱい柑橘ソースを合わせた『合鴨のアロスト 瀬戸内柑橘ソース』。合鴨の旨味を、柑橘の爽やかさが引き立てる魅惑の一品です。





【瀬戸内産黒鯛のプリマヴェーラ風】

『プリマヴェーラ』とはイタリア語で春。
じっくりと焼き上げた黒鯛と、贅沢に使用した春野菜の香り豊かなソースをお楽しみください。

ひろしまパスタ

【アマトリチャーナ 県産野菜添え】

ひろしまパスタとは、広島県産食材とトマト商品を使った「赤いパスタ」。今回のアマトリチャーナには、広島県産トマトとルッコラを使用しました。さらに、トマトソースに香ばしいパンチェッタ、甘みのあるタマネギ、コクのあるペコリーノチーズを贅沢に使用しています。



【パンナコッタ 瀬戸内レモンソース】

なめらかでクリーミーなパンナコッタに、瀬戸内レモンソースの爽やかな風味が絡み合います。ひと口食べるたびに、広がる至福の味わいをお楽しみください。

ドリンクメニュー（一例）

ランチ限定ウェルカムドリンク

・瀬戸内サングリア（ノンアルコール）

フリードリンク（120分制）

【料 金】お一人さま 2,700円

【内 容】

■フェアドリンク

桜尾ジントニック、瀬戸内トワイライト

■その他アルコール各種

ビール、ノンアルコールビール、ハイボール、レモンサワー、ワイン、その他
※その他、単品ドリンクメニューもご用意しております。



概要

【期 間】2025年3月1日(土)～5月6日(火・振休)

【場 所】2階 カフェ&ブッフェ デイッシュパレード

【料金・時間】※JR ホテルメンバーズ/WESTER 会員・・・10%OFF

時間				価格(税サ込)		
				大人	小学生	4歳～6歳
ランチ	3月	平日	11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)	3,500円	1,750円	1,100円
		土日祝	11:30～14:00 (ラストオーダー13:30)	4,000円	2,000円	
	4月	平日	11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)	3,500円	1,750円	
		土日祝 (2部制)	1部 11:30～13:00 (ラストオーダー12:45) 2部 13:30～15:00 (ラストオーダー14:45)	4,000円	2,000円	
ディナー	3月	平日	17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)	4,200円	2,100円	1,100円
		土日祝	18:00～21:00 (ラストオーダー20:30)	5,200円	2,600円	
	4月	平日	17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)	4,200円	2,100円	
		土日祝		5,200円	2,600円	

◆2025年4月26日(土)から5月6日(火・振休)まで、ゴールデンウィークスペシャルブッフェが登場。大人は6,000円、小学生は3,000円、そして4歳～6歳のお子様は1,100円でお楽しみいただけます。

【ご 予 約】公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/dishparade.html>

電話 082-262-1132 (レストラン総合案内 10:00～19:00)

【期間限定】ゴールデンウィークスペシャルブッフェ

ゴールデンウィーク期間【2025年4月26日(土)～5月6日(火・振休)】はイベントを開催いたします。

①景品が当たるカプセルトイチャレンジ

内 容：ゴールデンウィーク期間中に、JR ホテルメンバーズのアプリ会員証をご提示のうえ、「旅するブッフェ イタリア&スペインの美食+瀬戸内の恵み」をご利用いただくと、カプセルトイを回していただける特典がございます。ホテルの食事券やカープグッズなどの景品が当たります。
対 象：期間中ブッフェをご利用されたJR ホテルメンバーズアプリ会員さま

②ホテルパティシエになろう

内 容：フルーツ、アイスクリーム、トッピングなど、20種類以上の素材から選んで作る「オリジナルパフェ作り」を開催します。まるでホテルパティシエになったような気分で、自分だけのパフェを作る楽しさを体験してください。思わず笑顔がこぼれるひとときを、どうぞお楽しみください。
対 象：期間中ブッフェをご利用されたキッズクラブ会員さま

ご宿泊プラン【イタリア&スペインの美食+瀬戸内の恵み】ホテルブッフェ満喫プラン《2食付》

【期 間】2025年3月1日(土)～2025年4月25日(金)

【内 容】禁煙スタンダードツイン 2名さま 1室 1泊 2食付
 <夕食>旅するブッフェ イタリア&スペインの美食+瀬戸内の恵み
 <朝食>ひろしま味あさごはん

【料 金】平日 29,800円～、土日祝 31,600円～



禁煙スタンダードツイン

【詳細・ご予約】■平日 <https://go-jrhotel-m.reservation.jp/ja/hotels/granvia-hiroshima/plans/10149563>
 ■土日祝 <https://go-jrhotel-m.reservation.jp/ja/hotels/granvia-hiroshima/plans/10149565>

※表示価格には税金及びサービス料 15%が含まれております。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

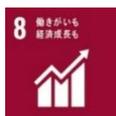
※写真は全てイメージです。

「おいしい! 広島プロジェクト」について

「おいしい! 広島プロジェクト」は、G7 広島サミットの開催をきっかけに、広島の多彩な食の魅力を国内外に伝え、より発展させるべく発足されました。広島県を代表する団体・企業・飲食店が生産者と連携し、広島の食をとことんまで磨き上げ、これまでにない「新しいひろしまの食」を提供されています。「ひろしまは、おいしい!」という感動の輪を、県内外、そして世界へと広げる取り組みを実施されています。



JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標 (SDGs) を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 8 番、11 番、12 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。



宴会場とレストランの空き状況が WEB でご確認いただけるようになりました

- レストラン：空席状況のご確認、当日の WEB 予約が可能です。
- 宴会場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力で 3 カ月先までご確認いただけます。
(ホテルグランヴィア京都・大阪・岡山・広島、ホテルヴィスキオ尼崎、奈良ホテル 公開中)

【レストラン空席状況】



【宴会場空き状況】



リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島

企画部 営業企画グループ TEL : 082-262-1218 (直通) FAX : 082-262-3349

担当：藤村 亜澄 E-mail : a_fujimura@hgh.co.jp