



2025 年 10 月 1 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア広島サウスゲート

開業半年でさらに進化！「UmiShima Dining」 10/1（水）より季節感を加えた秋らしい新メニューが登場

ホテルグランヴィア広島サウスゲート（所在地：広島市南区松原町 2-37、総支配人：橋津大祐）は、2025 年 10 月 1 日（水）より、7 階直営レストラン Café & Buffet「UmiShima Dining（うみしまダイニング）」（以下「UmiShima Dining」）の、メニューの一部を変更いたします。



「UmiShima Dining」店内イメージ



「UmiShima Dining」ランチbuffetイメージ

当店は先月 9 月 24 日（水）に開業から半年を迎え、これまで延べ 6 万 4 千人ものゲストにご利用いただきました。シェフ村尾が手掛ける料理に高い評価をいただいております。この期待の声に応えるべく、この度、「瀬戸内の豊かな海や島々の恵み」というテーマはそのままに、季節感を加えた秋ならではの新メニューをご用意いたしました。

ランチタイムには、沖縄の郷土料理「ジーマーミ豆腐」とコンビーフを使用したフィリング（具材）を、インド発祥の屋台料理「パニプリ」の中にご自身で詰めてお召し上がりいただく「コンビーフとジーマーミ豆腐 パニプリと共に」をご用意。シェフのオリジナリティと冒険心が詰まった一皿です。また、秋の訪れを告げる栗やゆり根、プチプチとした食感が楽しい飛子のをせた洋風茶碗蒸しもおすすめの一品です。他にも広島県産レモンをたっぷり絞って食すシーフードマルシェなど、季節感と瀬戸内らしさをbuffetスタイルで存分に味わえる内容です。

ディナータイムには、アラカルトメニューを一部変更し、広島県の恵みを活かした特別な食体験を提供いたします。「ブッラータとすざわ果樹園のシャインマスカットとハモンセラーノ」は、素材や見た目にもこだわり、目と舌で楽しんでいただける一皿です。また、「瀬戸牧場コンビーフともみじ鶏卵のおから入りポテトサラダ」は、美味しさと共に体に優しい配慮を込めた滋味深い味わいをお楽しみいただけます。

宿泊ゲストに提供している朝食には、毎朝ブーランジェが焼き上げるパンのラインナップに紫芋を使ったパンやミルクフランスが加わります。

「UmiShima Dining」では、今後も定期的にメニューの一部を変更し、季節感とともに、驚きと美味しさをゲストの皆さまにお届けしてまいります。詳細は以下の通りです。



営業概要・メニュー

《LUNCH》

※表示価格には、いずれも税金及び、サービス料込

【営業時間】11:30～14:00（ラストオーダー 14:00）

【価格】平日：大人 3,300円 / 6-12歳 1,600円 / 3-5歳 1,000円
 土日祝：大人 3,900円 / 6-12歳 1,900円 / 3-5歳 1,000円

【10月からの新メニュー】※いずれもブッフェメニュー

- ・コンビーフとジーマーミ豆腐 パニプリと共に
- ・広島県産レモンをたっぷり絞って食すシーフードマルシェ
- ・かぼちゃのタタン
- ・塩麴で練ったオリジナルパティのチーズバーガー
- ・飛子と栗のフラン（洋風茶碗蒸し）
- ・秋刀魚 ケッパーを効かせた軽いトマト煮
- ・里芋のドゥフィノワーズ
- ・甘辛ごぼうブレザオラの摺りおろし
- ・スペアリブ BBQ ソース



コンビーフとジーマーミ豆腐 パニプリと共に



シーフードマルシェ



飛子と栗のフラン

《DINNER》

【営業時間】17:00～21:00（ラストオーダー 21:00）

【10月からの新メニュー】※いずれもアラカルトメニュー

- ・瀬戸牧場コンビーフともみじ鶏卵のおから入りポテトサラダ 1,000円
- ・ブッラータと「すざわ果樹園のシャインマスカット」とハモンセラーノ 2,200円
- ・豚バラ肉のコンフィ ソース・ガルビュール 1,500円
- ・穴子のベニエとあおさ海苔のリゾット 1,800円
- ・「すざわ果樹園のシャインマスカット」のパルフェ 2,000円

《MORNING》

【営業時間】6:30～9:30（最終入店）

【10月からの新メニュー】※いずれもブッフェメニュー

- ・紫芋のパン
- ・ミルクフランス

《瀬戸内レモンリーのウェルカムティー》

【提供時間】朝食/ランチ

開業以来、自然農法のレモンを栽培している広島県尾道市生口島（瀬戸田町）『lemon Lab』のレモン果実を使用したウェルカムウォーターをご提供してまいりましたが、このたび、収穫時期の終了に伴い、新たにレモンの葉を一枚ずつ収穫し、製茶した茶葉を使用したウェルカムティーへと変更いたしました。レモンの葉から感じられる優しい香りと穏やかな味わいは、自然の恵みを存分に感じられる一杯で、食前や軽く喉を潤したいときに最適です。



※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。



【Café & Buffet 「UmiShima Dining」 について】



ホテルグランヴィア広島サウスゲート7階フロント奥にある、瀬戸内の豊かな海や島々の恵みをテーマにした、オールデイダイニング。JR広島駅直上という便利なアクセスでありながら、喧騒を感じないゆったりと過ごせる落ち着いた空間を提供いたします。

■提供内容 朝食（buffet/宿泊ゲスト優先）
ランチ（buffet）
ディナー（アラカルト）
喫茶/バー
個室あり（6名～28名）



「UmiShima Dining」

■ご予約・お問合せ 082-262-8787（10:00～18:00）ホームページはこちら

【ホテルグランヴィア広島サウスゲートについて】



2025年3月24日に開業し、広島駅直上にある瀬戸内を繋ぐ新たな旅の基点「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」。最高のロケーションに位置し、世界遺産として名高い「厳島神社」や「原爆ドーム」へもホテルに隣接する公共交通機関でアクセス可能、ビジネスにも便利です。都会のオアシスでゆったり快適なプライベート空間をお過ごしいただけます。「ホテルグランヴィア広島」と二館合わせて広島地域最大級のシティホテルとして、お客さま一人ひとりに寄り添ったおもてなしをいたします。

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。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTER ポイント



【JR 西日本ホテルズについて】

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025年3月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。



リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／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：矢野・中原 E-mail：marketing_sns@hgh.co.jp