

2025 年 10 月 31 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/ホテルグランヴィア広島サウスゲート

グランヴィア 2 つのホテルで広島の食の魅力発信

おいしいけえ、ひろしま
「OK!! 広島フェア」開催

2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町 1-5、総支配人：島田正義）とホテルグランヴィア広島サウスゲート（広島市南区松原町 2-37、総支配人：橋津大祐）は、広島の食の魅力を全国に発信するプロジェクト「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」（以下「OK!!広島」）とコラボしたメニューを提供する「OK!!広島フェア」を 2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）の期間中、開催いたします。



広島牛、広島サーモン、広島県産レモンなど 広島県の食材や広島のグルメを織り交ぜたコラボメニュー

「OK!!広島」とは、広島県が“美味しさの宝庫”であるという食の魅力を県内外の方々に発信していく「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、2025 年 6 月に始動いたしました。

本フェアでは、当ホテル 2 館の直営レストラン計 7 店舗のシェフやスタッフが、広島県の食材や広島のグルメを織り交ぜた「コラボメニュー」を考案いたしました。広島牛、広島サーモン、広島県産レモン、広島県民が好んで食べる牛肉の肩バラ肉「コウネ」等、広島ならではの味覚を取り入れた料理やスイーツ、ドリンクなどをコースやブッフェの一部としてご提供します。

本フェアを通じて、「この街いちばんのホテル」を目指す当ホテルのシェフやスタッフが腕を振るい、広島県の豊かな食材の数々をさらに磨き上げ提供することで、海外を含む県外のゲストに広島の魅力を積極的に発信してまいります。

「OK!! 広島フェア」概要

【提供期間】2025年11月1日（土）～11月30日（日）

【提供店舗・メニュー】以下参照

<ホテルグランヴィア広島> JR 広島駅新幹線口直結 2階 カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」



■ 「OK!!広島」瀬戸内六穀豚のブーランジェール

豚肉の甘み・香りが高いことが特長とされる「瀬戸内六穀豚」を、じっくりとオーブンで焼き上げる“ブーランジェール”スタイルでご用意。じゃがいもと玉ねぎに染み込んだ「瀬戸内六穀豚」のコクが、口いっばいに広がります。 ※ブッフェの一部として提供

【提供時間】11:30～15:00/17:00～21:00

【料 金】ランチ 3,500 円～ / ディナー 4,200 円～

【予 約】082-262-1132（受付時間：10:00～19:00）

2階 日本料理「瀬戸内」



■ OK!! 広島御膳（瀬戸内御膳）

牛肉の肩バラ肉「コウネ」のハンバーグに、音戸のちりめんと広島の特徴を合わせた和風ソースで味わいいただける一品や、広島レモン風味叩き鰯のサラダ仕立て、広島県府中市上下町の四八米（しはちまい）など、広島らしさを詰め込んだ和の御膳です。 ※ランチタイムのみの提供

【提供時間】11:30～14:00 ※月曜日定休

【料 金】5,800 円

【予 約】082-262-1160（受付時間：10:00～19:00）

2階 中国料理「煌蘭苑」



■ 「OK!!広島」春蘭（シュンラン）コース

広島県庄原市で収穫される甘くて美味しい「サツマイモ vegeta」と「瀬戸内六穀豚」に、いちじくのソースを絡めたメイン料理や、福山市の広島葉菜農場から直送される日替わり中国野菜を使用した一品を中国料理のフルコースに盛り込みました。

【提供時間】11:30～15:00/17:00～21:00 ※火曜日定休

【料 金】7,500 円

【予 約】082-262-1165（受付時間：10:00～19:00）

21階 ステーキハウス「神石」



■ 「OK!!広島」茜コース

上質な味わいを醸し出す銘柄牛「広島牛」を目の前でシェフが焼き上げるフルコースです。また、前菜にはさっぱりとした味わいの「広島レモン」風味の彩り野菜サラダを提供します。シェフの手さばきや景色とともに、五感で堪能ください。

【提供時間】11:30～14:00/17:00～21:00 ※月曜日定休

【料 金】13,650 円

【予 約】082-262-1105（受付時間：10:00～19:00）

1階 メザニフロア「ロビーラウンジ」



■「OK!!広島」ペアリングティーセット

隔月で季節のおすすめ紅茶と、紅茶に合うスイーツをセットで提供。今回のスイーツは、パリッと香ばしいキャラメリゼの下になめらかで濃厚なクリームと「広島県産レモン」の爽やかな香りが広がるクリームブリュレをご提供します。

【提供時間】 10:00～17:00

【料 金】 1,700 円

【予 約】 082-262-1104（受付時間：10:00～19:00）

1階 メインバー「メイフラワー」



■「OK!!広島」広島 SAKURAO ジントニック

広島県廿日市市で生まれたクラフトジン「桜尾」を使用した、柑橘類やヒノキ、緑茶、赤紫蘇といった和の素材が織りなす、オリジナルジントニックです。広島を訪れるゲストにおすすめの一杯です。

【提供時間】 17:00～23:00 ※日曜日・月曜日定休

【料 金】 2,000 円

【予 約】 082-262-1135（受付時間：10:00～23:00）

< ホテルグランヴィア広島サウスゲート > JR 広島駅直上

7階 カフェ&ブッフェ「UmiShima Dining」



■「OK!!広島」和牛すき焼き UmiShima スタイル

甘辛く炊いた和牛や広島県廿日市市で栽培される「女鹿平（めがひら）舞茸」を、広島県世羅町で飼育された「純国産鶏もみじ」の卵を絡めてお召し上がりいただくすき焼きです。広島風お好み焼きでお馴染みの「魚粉」を使用することで、旨みを引き出しました。
※朝食ブッフェの一部として提供



■「OK!!広島」広島サーモン×広島レモンのサヴァイヨンソース

弾力のある食感と、バランスの良い旨味が特徴の「広島サーモン」を、「広島レモン」が香る特製サヴァイヨンソースと一緒に召し上がりがいただく一品です。 ※朝食ブッフェの一部として提供

【提供時間】 6:30～9:30

※当面の間はご宿泊のお客さまを優先いたします

※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。

ホテルグランヴィア広島・サウスゲートについて

広島駅新幹線口に直結する「ホテルグランヴィア広島」と、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。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。



ホテルグランヴィア広島（JR広島駅新幹線口直結）



ホテルグランヴィア広島サウスゲート（JR広島駅直上）

【「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」】

首都圏をはじめとする全国の方々に、広島が誇る食資産や食体験の魅力をお届けし、「ひろしまは美味しさの宝庫である」という印象を浸透させることで、“ひろしまブランド”のさらなる強化と観光消費額の拡大を図ることを目的とした取り組みです。

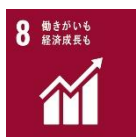
特設サイト：<https://ok-hiroshima.jp/>

OK!!広島
(おいしいけえ、ひろしま)



▲広島のおいしい！をチェック

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、12番、17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。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



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