



2026年1月16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

日本画の巨匠・横山大観が愛した銘酒×特別会席を堪能
料理長富岡が仕掛ける老舗酒蔵「醉心」との饗宴

「ホテルグランヴィア広島」（広島市南区、総支配人：島田正義）は、来る2026年2月27日（金）に、2階 日本料理「瀬戸内」にて、料理長 とあおか まさひこ 富岡 正彦 が趣向を凝らして用意する特別会席と、「醉心山根本店」の日本酒を合わせて堪能いただいくイベントを開催いたします。



料理長富岡が仕掛ける老舗酒蔵「醉心(すいしん)」との饗宴

1860年（万延元年）に創業した「醉心山根本店（以下：醉心）」は、広島県三原市に蔵を構え、日本画の巨匠・横山大観氏にも愛されたことでも知られる広島でも有数の老舗酒蔵です。その日本酒の味わいは、辛口ながらも程よい甘みと奥深い旨味が調和し、すっきりとしながらも、きめ細やかでまろやかな口当たりが特徴です。

今回は、日本料理「瀬戸内」の料理長 富岡が本イベントのために考案した特別会席をご用意。中でも、コラボレーションメニュー『広島天然鯛 醉心の酒粕汁』と『醉心酒粕ブランマンジェ』は、「醉心」の日本酒を贅沢に使用した逸品です。料理に合わせてご提供する日本酒は、シェフソムリエ 前岡が「醉心」の多彩なラインアップから全6銘柄を厳選、親しみやすい定番酒から、昨年11月に発売された純米大吟醸まで取り揃え、日本酒それぞれの個性が料理と調和し、食とドリンクによるペアリングの魅力を一層引き出します。

さらに今回、「醉心」の代表 山根雄一氏をお迎えし、酒造りに込められた想いや「醉心」160余年の歴史を、お食事をお楽しみいただきながら直接お話を聞くことができる、またとない貴重な機会も設けております。

日本料理「瀬戸内」では、今後もこのような食のイベントを通じて、日本料理の奥深さや地元広島で生み出されるお酒の魅力、そして料理と日本酒とのペアリングの楽しさも広めていきたいと思っています。洗練された美食と銘酒が織りなす、この夜だけの特別な贅沢なひとときを、どうぞ心ゆくまでご堪能ください。



イベント概要

【開催日時】2026年2月27日（金）18:30～21:00（受付 18:00）

【開催場所】2階 日本料理「瀬戸内」

【料 金】15,000円（お土産付き：純米吟醸醉心稻穂 180ml）※JR ホテルメンバーズ/WESTER 会員…10%OFF

【定 員】先着40名さま（要予約・満席になり次第予約受付終了）

【料 理】日本料理「瀬戸内」特別会席

【飲 物】「醉心山根本店」日本酒6種類

【ご 予 約】公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/setouchi/plan/002924.html>

レストラン総合案内 TEL 082-262-1160（受付時間：10:00～19:00）

※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。

日本酒×日本料理の贅沢ペアリング

《「醉心山根本店」日本酒 一例》

●純米大吟醸磨き 40 醉心悠然醉郷（昨年11月発売）

日本画の巨匠・横山大観が終生愛した醉心、

「盃を採る食膳の下 悠然として醉郷を見る」の想いを込めたお酒。

ワイングラスに注いでお楽しみください。華やかな香りがゆったりと広がります。



●純米大吟醸醉心陶醉三昧

「断然爽快」。軟水で仕込むが故に、舌触りの軟らかな毎日飲みたくなるお酒、やや辛口ながら、旨味の引き出しが特徴。



●醉心 究極の五段仕込原酒辛口

●純米吟醸生原酒醉心瓶囲い

●お土産：純米吟醸醉心稻穂 180ml（醉心で人気NO.1）

お土産：純米吟醸醉心稻穂



《日本料理「瀬戸内」特別コース メニュー（一例）》

広島湾の皮剥ぎ唐墨などお酒の珍味や料理長目利きの魚を使用した「握り寿司」や、お一人さまにお一つずつご用意する「塩釜」など、醉心の風味を引き立てる逸品が揃います。

- ・「酒蔵コラボメニュー」広島天然鰯 醉心の酒粕汁
- ・「広島の大地と海」広島育ちの黒毛和牛 牡蠣醤油の香り
- ・「食後の別腹」醉心酒粕ブランマンジェ など計7品

※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。



<日本料理「瀬戸内」について>

日本料理の伝統を大切にしながらも、洋食や中国料理の技法や食材を取り入れた新しい日本料理を追求する当店では、季節の食材を活かした会席メニューを幅広い年齢層の方々にお楽しみいただける内容でご提供しております。大小さまざまな個室を備えた店内は、お祝い事や弔事、ご家族での会食や職場での集まりなど、多様なシチュエーションにご利用いただけます。



<株式会社「醉心山根本店」について>

万延元年（1860年）創業。銘柄統一の際、夢枕の老人の言葉から「醉心（よいごころ）」と命名され、のちに「すいしん」として浸透。『きょうかい3号酵母』の分離など技術革新を重ね発展してきました。大正年間には、全国酒類品評会で三回連続「優等賞」を受賞、この功績により「名誉賞」を受賞し、全国的に知名度を広められました。横山大観が愛飲した酒としても知られ、現在では、全国新酒鑑評会に於いて、金賞受賞蔵の常連になっています。



※写真は全てイメージです。

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、たまたま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 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。

NEWS RELEASE



ホテルグランヴィア広島

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