

2026年4月10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

まるで“世界一周”！19か国のグルメを味わう贅沢
「旅するビュッフェ 世界美食めぐり」

5月7日（木）～6月30日（火） デイッシュュパレードにて開催

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）は、2026年5月7日（木）から6月30日（火）の期間、2階カフェ&ビュッフェ「デイッシュュパレード」（以下：デイッシュュパレード）にて、世界各国の名物料理や伝統料理を味わえる「ランチ&ディナービュッフェ」を開催いたします。



まるで“世界一周”！19か国のグルメを味わう贅沢「旅するビュッフェ 世界美食めぐり」

広島駅に面した窓の明るさが印象的な「デイッシュュパレード」では、「旅するビュッフェ」と題し、年間を通じて世界各国の料理をご堪能いただけるフェアを開催しています。3月、4月と好評を博している「イタリア&スペイン」に続き、ゴールデンウィーク明けの5月7日（木）からは、舞台を世界へと広げ「旅するビュッフェ 世界美食めぐり」ランチ&ディナーを展開します。

イタリアのアマトリチャーナやタイのヤムウンセン、インドのタンドリーチキンなど、5大陸19か国の多彩な料理が一堂に揃い、各国の人気メニューがテーブルを彩ります。中でも昼夜を通じたおすすめは、3種の自家製ソースで味わう鉄板焼ビーフステーキです。コク深くまろやかなオランダーズソース、香草とガーリックが爽やかに香るチュミチュリソース、柑橘の酸味が旨みを引き立てる和の柑橘ソースをご用意。シェフこだわりの味を食べ比べていただきながら、ご家族やご友人同士でお気に入りの味わいを語り合うのも楽しいひとときです。ほかにも、ハワイアンピザ、フィッシュ&チップスといった、ファミリーでお楽しみいただけるメニューも充実しています。

ランチタイムには、ブラジルの名物シュラスコをイメージした「ローストビーフ モーリョ・ヴィナグレッツソース 添え」をご用意。ご注文いただいてから、最後の仕上げを行う「絞りたて抹茶モンブラン」もランチタイムだけの初夏デザートとして必食のメニューです。ディナータイムでは、バーテンダーが厳選した世界のカクテルをご用意しております。夜のゆったりとした雰囲気の中、世界を巡る多彩な料理とのペアリングを心ゆくまでお楽しみください。

まるで世界一周旅行をしているようなワクワク感を、「旅するビュッフェ 世界美食めぐり」でぜひ体験ください。



旅するビュッフェ 世界美食めぐり ランチ & ディナー

【期 間】2026年5月7日(木)～6月30日(火)

【場 所】2階 カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」

【料金・時間】●ランチ (11:30～15:00/ラストオーダー14:30)

平日 ¥3,700 土日祝 ¥4,000

●ディナー (17:00～21:00/ラストオーダー20:30)

平日 ¥4,500 土日祝 ¥5,200

※お子様料金の設定あり(3歳以下無料) ※JR ホテルメンバーズ/WESTER 会員は10%割引

【ご 予 約】公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/dishparade/plan/002994.html>

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

※表示価格には税金・サービス料15%が含まれております。



詳細はこちら

メニュー (一例)

鉄板焼ビーフステーキ
ソース3種

ライブキッチンで香ばしく焼き上げるビーフステーキは、できたてが魅力。3種類の特製ソースを添えて、それぞれの味わいを食べ比べながら、至福のひとつときをご堪能いただけます。



サムギョプサル (韓国)

ライブキッチンで焼き上げた豚バラを葉野菜で包み、キムチやコチュジャンを添えてひと口。できたてのお肉と野菜のさっぱり感が合さり、食べ進めるほどに味の変化が楽しい韓国焼肉の定番メニューです。

白身魚とアサリの
ブイヤベース風 (フランス)

白身魚のやさしい旨みと、アサリのだしが溶け込んだスープにサフランを効かせ、ブイヤベース風に仕立てました。ふんわりした魚の身と貝の風味を、パンやごはんに合わせて最後まで楽しめる一皿です。



ハワイアンピザ (アメリカ)

ライブキッチン中央の真っ赤なオーブンから焼き上がる、パイナップルが豪快にのった見た目も華やかなハワイアンピザ。とろけるチーズのコクとフルーツの甘さの組み合わせは、意外にも後味軽やかで癖になること間違いなしです。

ローストビーフ (シュラスコ風)
モーリョ・ヴィナグレッッチソース添え

しっとり柔らかく焼き上げたローストビーフに、ブラジル名物「シュラスコ」でおなじみの特製ピネガースソースを合わせました。野菜の旨みと爽やかな酸味が、お肉の美味しさをさっぱりと引き立てます。(ランチ限定)



絞りたて抹茶モンブラン

オーダーいただいてからスタッフが目の前で丁寧に仕上げる人気の絞りたてモンブラン、今回は初夏らしく抹茶味をご用意しました。お茶の香りと繊細な口どけをお楽しみいただけます。

(ランチ限定)

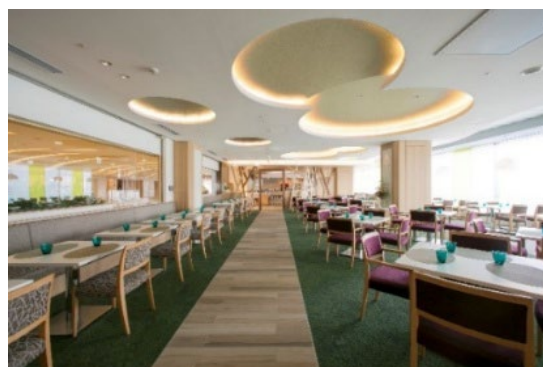
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

※写真は全てイメージです。



カフェ & ブッフェ「ディッシュパレード」について

明るく開放的な雰囲気の中、自然のモチーフを取り入れた寛ぎのスペースで、出来立てのお料理をお楽しみいただけるビュッフェレストランです。このたび、窓辺のカーテンを新しくリニューアルし、より清潔感あふれる、心地よい空間でお迎えいたします。「出来立て！美味しい！楽しい！」をコンセプトに、家族そろってお過ごしいただけるホテルグランヴィア広島のオールデイダイニングです。



- 提供内容 朝食（ビュッフェ）/ランチ（ビュッフェ）
- ディナー（ビュッフェ）/喫茶（土日祝のみ）
- テイクアウト
- 個室あり（20～30名）

ホテルグランヴィア広島・サウスゲートについて

JR広島駅北口に直結した「ホテルグランヴィア広島」は、ビジネスにも観光にも最適なロケーションにあります。世界遺産「厳島神社」や「原爆ドーム」へは、ホテルに隣接する公共交通機関をご利用いただけるため、ビジネスにも便利です。館内では、都会の喧騒を忘れられる落ち着いたプライベート空間で、ごゆっくりお過ごしください。

2026年3月24日には広島駅南口直上の「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が開業1周年を迎えました。両館合わせて、広島地域最大級のシティホテルとして、お客様一人ひとりに寄り添うおもてなしをご提供いたします。



ホテルグランヴィア広島（JR広島駅北口直結）



ホテルグランヴィア広島サウスゲート（JR広島駅南口直上）

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、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」。

「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：中原・矢野 E-mail：marketing_sns@hgh.co.jp