

2026年6月18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

涼やかな店内で冷えたビールと楽しむ、酷暑を乗り切る夏のごちそうが集結！

「旅するビュッフェ 世界の肉フェア」

2026年7月1日（水）～9月30日（水） ディッシ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7月1日（水）から9月30日（水）までの期間、2階カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」にて、世界各国の肉料理をテーマにした「世界の肉フェア ランチ&ディナービュッフェ」を開催いたします。



涼やかな店内で冷えたビールと楽しむ、酷暑を乗り切る夏のごちそうが集結！「旅するビュッフェ 世界の肉フェア」

カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」では、「旅するビュッフェ」をテーマに、年間を通じて世界各国の料理をお楽しみいただけるフェアを展開しております。今年で3回目を迎える「世界の肉フェア」では、各国の肉料理を中心に、夏にぴったりの冷製メニューや見た目にも涼やかなデザートまで、多彩なメニューをご用意いたします。

肉フェアを象徴するメニューとして、「ビーフステーキ」と「ローストビーフの握り寿司」を提供します。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、できたてならではのおいしさが魅力です。月替わりのソースを添えて、毎月異なる味わいをお楽しみいただけます。「ローストビーフの握り寿司」は、しっとりと仕上げたローストビーフを贅沢に使用した一品。肉の旨みを存分に味わえる、至福のひとつを堪能ください。

また、期間中は「ポークスペアリブのロースト」「豚ロースのグリル」「ラサンテポークの炙り焼き」など、香ばしさと旨みを楽しめる肉料理を常時ご用意。これらのメニューから月ごとに一品をフィーチャーし、「シェフのおすすめ！今月の必食メニュー」として提案します。

さらに、「瀬戸内産小イワシのレモンマリネ」や「冷製枝豆のスープ」など、暑い季節にもさっぱりとお召し上がりいただける冷製メニューもご用意。食後には、お客様の目の前で仕上げる「絞りたてレモンモンブラン」をはじめ、ホテルパティシエ特製のイタリアのスイーツ「カッサータ」や「トロピカルパウンド」など、夏らしいデザートをお楽しみいただけます。

暑さが厳しい季節にも快適にお過ごしいただける涼やかな店内で、冷えたビールをはじめとする多彩なドリンクとともに、世界各国の食欲をそそる夏ビュッフェを心ゆくまで堪能ください。



旅するビュッフェ 世界の肉フェア ランチ & ディナー

【期 間】2026年7月1日(水)～9月30日(水)

【場 所】2階 カフェ&ビュッフェ「デイッシュパレード」

【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

※お子さま料金の設定あり(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/003032.html>

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

※表示料金には消費税・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)



ポークスペアリのロースト
BBQソース添え(7月のおすすめ)

香ばしく焼き上げたポークスペアリの肉に、アメリカンなBBQソースを添えました。肉の旨みを引き立てる甘辛い味わいが食欲をそそり、食べ応えのある一品としてお楽しみいただけます。



スパイスでマリネした
豚ロースのグリル(8月のおすすめ)

スパイスで丁寧にマリネした豚ロースを、香ばしくグリルしました。噛むほどに広がる豚肉の旨みとスパイスの香りを、南フランスを思わせる彩り豊かなグリル野菜とともにお楽しみください。



ラサンテポークの炙り焼き
(9月のおすすめ)

直火で丁寧に焼き上げたラサンテポークをライブキッチンで焼きあげます。しっとり柔らかな食感が特徴。溢れ出す脂の甘味に、山椒の爽やかな辛みが旨みを引き立て、冷えたビールとの相性抜群な一品です。



ローストビーフの握り寿司

肉好きにはたまらないローストビーフの肉寿司。醤油、刻み山葵、塩など、お好みの召し上がり方で、贅沢な味わいに舌鼓を。



棒棒鶏サラダ

しっとりとした柔らかく仕上げた鶏むね肉に、夏野菜を合わせ、香り高い胡麻だれで仕立てました。まろやかなコクと爽やかな後味が調和し、前菜としてもお食事の一皿としてお楽しみいただけます。



絞りたてレモンモンブラン

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、今回は夏らしく爽やかなレモン味をご用意しました。瀬戸内レモンの香りと繊細な口どけをお楽しみいただけます。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。



【オプション】フリードリンク（120分制アルコール飲み放題）

ホテルグランヴィア広島では、ペアリングの楽しさもお伝えしています。
この機会にぜひお楽しみください。

【料 金】お一人様 2,700円

【内 容】

■ビール各種

バドワイザー（アメリカ）、ブリュドックパンク IPA（スコットランド）、ギネスエクストラスタウト（アイルランド）、キリングラシックラガー（日本）、コロナエクストラ（メキシコ）

■カクテル各種（一例）

ジントニック（イギリス由来）、モスコミュール（アメリカ）、レゲェパンチ（日本）、カシスオレンジ（フランス由来）、ファジーネーブル（アメリカ）



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、できた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。「できたて！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について

広島駅新幹線口と直結した「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、ごゆっくりおくつろぎください。



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 URL よりご覧ください。

<https://www.hotels.westjr.co.jp/member/>

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」。

「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・伊東 E-mail：marketing_sns@hgh.co.jp