



2026 年 9 月 25 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

丸ごとチーズをからめたパスタが主役！
「旅するビュッフェ ヨーロッパ美食めぐり」

2026年10月1日（木）～11月30日（月）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 10 月 1 日（木）から 11 月 30 日（月）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、「ヨーロッパ美食めぐりランチ&ディナービュッフェ」を開催いたします。



丸ごとチーズをからめたパスタが主役！「旅するビュッフェ ヨーロッパ美食めぐり」

同店では、「旅するビュッフェ」と題し、世界各国の料理を楽しめるフェアを隔月で展開しています。この秋は、ヨーロッパ各国をイメージした料理やスイーツに秋の味覚を取り入れた 27 種ものメニューを用意して皆様をお迎えします。

一番のおすすめは、「丸ごとパルミジャーノ・レジャーノを使ったチーズパスタ」。サービススタッフがお客様のテーブル近くまでワゴンで出向き、イタリア産のチーズ「パルミジャーノ・レジャーノ」の中でパスタを豪快に絡めて仕上げ提供します。芳醇な香りとまろやかな味わいに加え、目の前で仕上がっていくライブ感もお楽しみいただける一品です。

ビュッフェエリアのライブキッチンでは「ローストビーフ オニオンソース」をご提供。シェフが目の前で一枚ずつ切り分け、肉の旨みを引き立てるオニオンソースとともにお楽しみいただけます。

また、ローマ地方の郷土料理をアレンジした「豚ヒレ肉のサルティンボッカ 白ワインソース」もおすすめです。やわらかな豚ヒレ肉に生ハムを合わせ、白ワインソースで仕上げた、上品な香りと旨みを楽しめる一品です。他にも、「アヒージョ ミスタ」は、海老やムール貝、彩り豊かな野菜を熱々のオイルで煮込んだ香り高い一品です。にんにくの風味と魚介の旨みが溶け込んだオイルまで、余すことなくお楽しみいただけます。

デザートには、「絞りたて紫芋モンブラン」をご用意。サービススタッフが目の前で仕上げるライブ感と、紫芋のやさしい甘みとまろやかな風味、絞りたてならではのなめらかな口どけを楽しめる、秋にふさわしい一品です。

このほか、「林檎とシナモンのパウンドケーキ」や「ヴィクトリアケーキ」など、ヨーロッパと秋らしさを感じられるスイーツも取りそろえ、食後までゆっくりお楽しみいただけます。

料理からスイーツまで、ヨーロッパをめぐるように味わえるディッシュパレードの秋ビュッフェ。広島駅直結の便利なロケーションで、ご家族やご友人とともに、心もお腹も満たされるひとときをお過ごしください。



旅するビュッフェ ヨーロッパ美食めぐり ランチ & ディナー

【期 間】2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【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://jrwest-hotels.jp/granvia-hiroshima/restaurant/dishparade/>

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。

※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。



詳しくはこちら

メニュー (一例)



※AI等による一部合成画像がございます。

丸ごとバルミジャーノ・レジャーノを使ったチーズパスタ (ワゴンサービス)

イタリアチーズの王様とも称されるバルミジャーノ・レジャーノを贅沢に使用した一品。大きなチーズの中でパスタを絡めて仕上げることで、芳醇な香りと濃厚なコクが一体となり、出来たてならではの美味しさをお楽しみいただけます。



ローストビーフ オニオンソース (ライブキッチン)

ライブキッチンで、シェフが目の前で一枚ずつ切り分けるローストビーフ。しっとりとした肉の旨みを、玉ねぎの甘みと香味をいかしたオニオンソースが引き立てます。



豚ヒレ肉のサルティンボッカ 白ワインソース

豚ヒレ肉に生ハムを巻き、香ばしく焼き上げたローマ地方の郷土料理。生ハムのほどよい塩味と旨みが豚ヒレ肉に重なり、白ワインソースの香りが上品に広がります。



さつまいもとゴルゴンゾーラチーズのピッツァ 蜂蜜を添えて

さつまいもに、ゴルゴンゾーラチーズの芳醇な香りとコクを合わせたピッツァ。仕上げに蜂蜜をかけることで、チーズの塩味とさつまいもの甘みがより引き立ちます。

※写真は全てイメージです。



アヒージョ ミスタ

海老やムール貝、野菜などを熱々のオイルで煮込んだ、香り豊かなスペイン発祥のアヒージョ。にんにくの旨みと魚介のだしが溶け込んだオイルが、素材のおいしさを引き立てます。具材はもちろん、旨みたっぷりのオイルまで楽しみたい一品です。



絞りたて紫芋モンブラン

オーダーをいただいてから、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。繊細な口どけと、できたてならではの味わいをお楽しみください。



【メニュー（一例）】

冷製ラタトゥイユとキノコのマリネ／パテドカンパーニュとドライイチジクのピンチョス／サラダ ニソワーズ／焼き小茄子のエスカリバーダ／鰹のカルパッチョ イタリア産岩塩と瀬戸内レモンドレッシング／黒カレー／秋の味覚 キノコとニョッキ トリュフ風味／िकासミリゾットのクロケッタ／野菜と白身魚のバブール EXV オリーブオイルと藻塩添／ポークのロースト 香味野菜のコンディマン／ベーコンとほうれん草、玉ねぎのキッシュ／若鶏のカチャトーラ バターライス添え／ビフテック ポムフリット（ライブキッチン）など

【スイーツ】



A イタリア産さつま芋のスイートポテト

B カスレ

C 赤葡萄のゼリー

D ヴィクトリアケーキ

林檎とシナモンのパウンドケーキ／レモンパイ／オペラ／紅茶のロールケーキ／チョップアイス／ソフトクリーム／フルーツ各種

【オプション】フリードリンク（120分制アルコール飲み放題）

【料 金】お一人様 ￥2,700

【内 容】

生ビール／ワイン各種（スパークリング・赤・白）／桜尾ジントニック／カシスオレンジ／ファジーネーブルなど



【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（4,407 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。

※JR 西日本ホテルズ公式ウェブサイトの URL が変更となりました。

URL : <https://jrwest-hotels.jp/>

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