NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア広島

2026 年 11 月 25 日

報道関係各位

株式会社 JR 西日本ホテルズ

広島にいながら北国を旅する冬の味覚体験
「旅するビュッフェ 海の幸と北海道グルメ」

2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）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 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間、2 階 カフェ＆ブッフェ「ディッシュパレード」（以下、ディッシュパレード）にて、「旅するビュッフェ『海の幸と北海道グルメ』ランチ＆ディナー」を開催します。



広島にいながら北国を旅する冬の味覚体験「旅するビュッフェ 海の幸と北海道グルメ」開催

ディッシュパレードでは、「旅するビュッフェ」と題し、各地を旅するように多彩な料理を味わえるフェアをシーズンごとに開催しています。今年の冬のテーマは、北の大地の恵みを心ゆくまで楽しめる「海の幸と北海道グルメ」。北海道産食材を使用した料理をはじめ、北海道各地で親しまれているご当地グルメやスイーツなど、全 23 種のメニューをご用意し、皆様をお迎えします。

おすすめは、海の幸の代表格であるカニを、トマトのほどよい酸味とまろやかなソースで包み込んだ「紅ズワイガニのトマトクリームパスタ」。シェフが目の前で作り上げる、出来たてならではのライブ感を楽しめる一品です。また、牛肉のステーキもシェフがビュッフェカウンター越しに焼き上げ、北海道産のレフォールソースを添えて提供します。本わさびとはひと味違う爽やかな辛みが、肉の旨みを引き立てます。さらに、北海道・根室のご当地グルメ「エスカロップ」もぜひ味わっていただきたい一品。昭和 30 年代頃、忙しい漁師たちが短時間でしっかり食事を取れる料理として広まり、現在では根室を代表する名物として親しまれています。根室で長く愛されてきた味わいを、ぜひご堪能ください。

デザートも見逃せません。北海道産生クリームを使用したショートケーキや、北海道産「褒められかぼちゃ」のバスクチーズケーキなど、北海道らしさを感じられるスイーツを多数ご用意しました。サービススタッフが目の前で仕上げる「絞りたてマスカルポーネモンブラン」も、ライブ感あふれる演出とともにお楽しみいただけます。

ご家族やご友人との団らんはもちろん、クリスマスや年末年始の特別なお集まりにも最適な季節限定ビュッフェです。この冬はディッシュパレードで、北海道を旅するような贅沢なひとときをお過ごしください。

© 2026 HOTEL GRANVIA HIROSHIMA All rights reserved.

旅するビュッフェ　海の幸と北海道グルメ　メニュー



牛肉のステーキ 北海道レフォールソース
（ライブキッチンメニュー）

北海道産山わさびを使ったレフォールソースの清涼感ある辛みが、牛肉のコクと香ばしさに軽やかなアクセントを添えます。



紅ズワイガニのトマトクリームパスタ
（ライブキッチンメニュー）

紅ズワイガニの上品な甘みを生かした、贅沢感のある一皿。トマトのほどよい酸味とクリームのまろやかさが重なり、カニの風味を引き立てます。



本日の海鮮握り寿司

サーモンやボイル海老、タコ、甘えびなどの人気ネタを日替わりで 3〜4 種類ご用意。彩り豊かな海鮮を少しずつ味わえる、ビュッフェならではの一皿です。



瀬戸内レモン鍋　北海道産ポーク
『夢の大地』と白菜のミルフィーユ

やわらかな肉質と甘みが特徴のブランド豚「夢の大地」に白菜を重ね、見た目にも美しいミルフィーユ仕立てでご用意。柑橘ポン酢や発酵レモン胡椒を添えて、さっぱりとお楽しみください。



根室名物　エスカロップ

サクッと揚げたポークカツをバターライスにのせ、コク深いデミグラスソースをかけた北海道・根室発祥のご当地グルメ。香ばしい衣と濃厚なソースが食欲をそそる、満足感のある一皿です。



絞りたてマスカルポーネモンブラン

北海道マスカルポーネを使用したクリームを、オーダーごとにスタッフが目の前で丁寧に絞って仕上げる人気のモンブラン。なめらかな口どけと、できたてならではの味わいをお楽しみください。

【その他メニュー】北海道産とうもろこしのフラン 蟹入りソース／スケソウダラのさつま揚げ風と北海道産 3 種のポテトのロースト／ポテトのエクラゼと魚介のジェノバ風／函館名物イカソーメンとモロヘイヤ、十勝産山芋とろろのカクテル／北海道産明太子のスパゲティサラダ／北海道三大ラーメン（月替わり）／北海道産チーズ入りクワトロフォルマッジ／北海道スープカレー／海鮮焼売／銀鮭のオーブン焼き ちゃんちゃん焼き仕立て　柚子味噌バターソース／北海道産玉ねぎスープを使った白身魚と小海老のチャウダー／北海道産いももち　サワークリームオニオンディップ添え／北海道産たこのキャベツカツ たこ焼き仕立て／函館産イカの塩辛とじゃがバター／くしろザンギ　北海道風鶏のから揚げ など

【スイーツメニュー】



A ミルクケーキ
B 北海道産生クリームのショートケーキ
C メロンとマスカルポーネのグラス
D 北海道産『褒められかぼちゃ』のバスクチーズケーキ

スフレチーズ／ハスカップパウンド／苺風味大福／ミルクプリン／チョップアイス／ソフトクリーム／フルーツ各種

© 2026 HOTEL GRANVIA HIROSHIMA All rights reserved.

旅するビュッフェ　海の幸と北海道グルメ　概要

【期　　間】2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）
※2026年12月24日（木）～25日（金）ディナー、2027年1月1日（金・祝）～1月3日（日）、2月23日（火・祝）ディナーは特別営業のため提供除外日とさせていただきます。

【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
※クリスマス期間（2026年12月24日（木）～25日（金）ディナー）、正月期間（2027年1月1日（金・祝）～1月3日（日））、イベント開催日（2027年2月23日（火・祝）ディナー）は特別営業のため、特別料金で提供します。

詳しくはこちら

【ご 予 約】公式ホームページ https://jrwest-hotels.jp/granvia-hiroshima/restaurant/menu/109/
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。
※一部食材に北海道産以外のものを使用しております。

◆下記期間は「旅するビュッフェ 海の幸と北海道グルメ」をベースとした特別ビュッフェを提供します。

≪クリスマスディナービュッフェ 2026≫





【日時】2026年12月24日（木）～12月25日（金）
ディナー（17:00～21:00／ラストオーダー20:30）

【料金】大人　￥6,500／6～12歳 ¥3,250／4～5歳 ¥1,100
※3歳以下無料※JRホテルメンバーズ・WESTER 会員は10%割引

【メニュー（一例）】
ローストチキン／ローストビーフ シャリアピンソース／エビフライ／牛肉のステーキ 北海道レフォールソース／スモークサーモン

【スイーツ（一例）】
ジャーマンクッキー／ブッシュドノエル／パンナコッタ　ベリーソース／クロカンブッシュ

≪新春ランチ＆ディナービュッフェ≫





【日時】2027年1月1日（金・祝）
ランチ（11:00～15:00／ラストオーダー14:30）※90分制
ディナー（17:00～21:00／ラストオーダー20:30）
2027年1月2日（土）～3日（日）
ランチ（11:30～15:30／ラストオーダー15:00）※90分制
ディナー（17:00～21:00／ラストオーダー20:30）

【料金】大人　￥6,500／6～12歳 ¥3,250／4～5歳 ¥1,100
※3歳以下無料 ※JRホテルメンバーズ・WESTER 会員は10%割引

【メニュー（一例）】
真鯛の香草焼き／ヒューナーシュニッツェル マスタードソース添え／牛肉のステーキ　北海道レフォールソース／蒸しズワイガニ／雑煮

※写真は全てイメージです。

© 2026 HOTEL GRANVIA HIROSHIMA All rights reserved.

【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ございます。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、地域とともにお客さまを魅了する「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「梅小路ポテル京都」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域とともに、お客さま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目指し、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

© 2026 HOTEL GRANVIA HIROSHIMA All rights reserved.

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 JR 西日本ホテルズ／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：池田　E-mail： hir.marketing_sns@jrwest-hotels.jp

© 2026 HOTEL GRANVIA HIROSHIMA All rights reserved.