



2026年5月29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

## 1周年を迎えた「UmiShima Dining」

### 6月1日から夏メニュー提供開始&宿泊者限定新サービスもスタート！

ホテルグランヴィア広島サウスゲート（所在地：広島市南区松原町 2-37、総支配人：橋津大祐）では、2026年6月1日（月）より、7階直営レストラン「UmiShima Dining（うみしまダイニング）」にて、夏の新メニューを提供いたします。また、2026年5月1日（金）からは、20階・21階の絶景が望めるハイフロア「コンセプトフロア」にご宿泊のお客様限定のサービス内容の一部をリニューアルし、新たに「ナイトキャップ」サービスを開始いたしました。



こだわりの詰まった、ワインに合う夏のディナーアラカルト

オールデイダイニング「UmiShima Dining」は、瀬戸内の海や島々の恵みをテーマに、料理長 村尾宏樹がジャンルを超えた創造的な料理を、開放感あふれる空間で提供しています。おかげさまで3月24日に開業1周年を迎え、これまでに16万名以上<sup>※1</sup>のお客様にご来店いただきました。「ホテルグランヴィア」ならではの、こだわりの料理と心を込めたおもてなしは、多くのお客様より高い評価をいただいております。

このたび、「UmiShima Dining」では、旬の素材を活かした「夏の新メニュー」を提供いたします。

ランチビュッフェでは、季節感溢れる彩り豊かな料理や若手シェフ考案メニュー、スイーツ、ホテルメイドパンなど、新たに計20品が一新。また、ディナータイムには、ワインとの相性を考えた、創造性豊かなアラカルトメニュー計7品を刷新いたしました。

口コミで大好評いただいている朝食<sup>※2※3</sup>では、人気メニュー「シーフードマルシェ」に加え、お客様ご自身でお選びいただいた海鮮を、シェフが目の前の鉄板で焼き上げる新スタイルを導入しました。出来たての美味しさと選べる楽しさを同時にご体験いただけます。

さらに、5月1日よりコンセプトフロアご宿泊のお客様限定特典をリニューアルし、新たに「ナイトキャップ」サービスを開始いたしました。お休み前のひとときを、お好きなドリンクとともにごゆっくりお過ごしいただけます。

今後も「UmiShima Dining」は、瀬戸内の魅力を活かした創造的な料理と心の込められたおもてなしで、皆様に新しい感動と美味しさをお届けしてまいります。以下、詳細をご案内いたします。

※1 2026年5月末時点 ※2 JTB旅ホ連広島支部「宿泊アンケート 食事部門 第1位」

※3 JTB協定旅館ホテル連盟西日本支部連合会「好評旅館・ホテル表彰」選出



## 営業概要・メニュー

**≪LUNCH≫ 若手シェフのアイデアが光る！彩り豊かな夏のランチビュッフェ**

【営業時間】 11:30～14:00 (ラストオーダー 14:00)

【価格】 平日：大人 ¥3,900 / 6-12歳 ¥1,900 / 4-5歳 ¥1,000  
 土日祝：大人 ¥4,200 / 6-12歳 ¥2,100 / 4-5歳 ¥1,000

※お盆期間 (2026年8月13日 (木)～8月16日 (日)) は、特別価格でご提供いたします。

【新メニュー (一例)】 ※いずれもビュッフェメニュー

**■ 鰻とスクランブルエッグ青山椒の香り (若手シェフ考案メニュー)**

ブリオッシュの上に香ばしい鰻とスクランブルエッグを重ね、江田島の青山椒オイルをアクセントとして加えました。和と洋の美味しさを融合させた、若手シェフによる新感覚の一品です。



鰻とスクランブルエッグ青山椒の香り

**■ ブフ・ミロトンとバターライス**

牛肉と玉ねぎをじっくり煮込んだフランスの家庭料理「ブフ・ミロトン」を、バターライスとともに楽しみいただける特別な一皿です。

**■ パッケージ シャルキティエール風**

南イタリアの伝統パスタ「パッケージ」のもちもち食感を、なめらかなじゃがいもピューレとともに楽しむ一皿です。旨味あふれるシャルキティエールソースで仕上げ、本格的な味わいをお届けします。

**■ しらすのフォカッチャ (若手シェフ考案メニュー)**

ふんわりとした生地にしらすをトッピングし、和とイタリアンの魅力をお楽しみいただけます。

**■ タルト・シトロン バイマックル風味のクリーム (若手シェフ考案メニュー)**

爽やかなレモンの酸味と、バイマックル (こぶみかんの葉) の独特で清涼感のある香りが絶妙に調和した、夏にぴったりのデザートです。

- ・「シーフードマルシェ」カンパチ 新生姜
- ・ベビーホタテと蓴菜 土佐酢ジュレ
- ・夏野菜のグレッグとパテ・ド・カンパーニュ
- ・ミニタコス
- ・新じゃがのブルーランジェール
- ・ガスパチョ
- ・フィッシュバーガー オリーブのタルタルソース
- ・ウインナーシュニッツェル
- ・ドゥーブルフロマージュ
- ・ブルーベリーとハイビスカスのパウンドケーキ
- ・ライチとヨーグルトのバナナコッタ
- ・トマトチーズパン
- ・トロピカルフルーツデニッシュ
- ・モヒートミントシロップ
- ・りんご酢マンゴー



## ≪DINNER≫ こだわりの詰まった、ワインに合う夏のディナーアラカルト

【営業時間】17:00～21:00（ラストオーダー 21:00）

※お盆期間（2026年8月13日（木）～8月15日（土））は、ディナービュッフェをご提供いたします。

【新メニュー】※いずれもアラカルトメニュー

### ■関イサキのデュグレレ ¥2,400

旬の関イサキを、フレンチのクラシック料理『デュグレレ』仕立てにしました。ワインとともに、贅沢な一皿をぜひご堪能ください。

- ・ビーフストロガノフ ¥3,200
- ・蛸とアボカド 大葉のジェノベーゼ ¥1,300
- ・パテ・ド・カンパーニュ 夏野菜のグレッグ添え ¥1,400
- ・穴子のマトロートとフォアグラ ¥4,300
- ・ココナッツとマンゴーの2層仕立て ¥1,700



ココナッツとマンゴーの2層仕立て

【おすすめメニュー（一例）】

### ■黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ 黒トリュフソース ¥8,000

黒毛和牛フィレ肉を丁寧に焼き上げ、フォアグラを贅沢に重ねました。黒トリュフを使用したペリグーソースを添えた、フレンチの王道スタイルの一皿です。

## ≪MORNING≫ 高評価の朝食に「シーフードマルシェ鉄板焼」が新登場！

【営業時間】6:30～9:30（最終入店）

【新メニュー（一例）】※ビュッフェメニュー

### ■シーフードマルシェ鉄板焼

朝食では、厳選した海鮮（エビ、殻付きホタテ、広島サーモン、イカなど）をお好みで選べる「シーフードマルシェ」に、鉄板焼スタイルが新たに加わりました。ライブキッチンで目の前で焼き上げることで、素材の旨みや香ばしさを最大限に引き出すとともに、食の楽しさもご体感いただけます。焼き立ての海鮮を味わえる贅沢な朝のひとときを、ぜひお楽しみください。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

※表示価格には消費税・サービス料15%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

## ナイトキャップについて

2026年5月1日（金）より、コンセプトフロアにご宿泊のお客様限定サービスの特典を一部リニューアルいたします。新たに導入した「ナイトキャップ」サービスでは、豊富な種類のドリンクとおつまみをお楽しみいただけます。一日の終わりに、くつろぎのひとときをお過ごしください。

【営業時間】21:00～22:00（オーダー制）

【ドリンク（一例）】（全62種）

- ・SETOUCHI クラフトネグローニ（桜尾ジン、ホテルオリジナルベルモット、カンパリ）
- ・瀬戸内スプモーニ（レモネードベース、カンパリ、トニック）
- ・ワイン（スパークリング、白、赤）
- ・日本酒、クラフトビール
- ・オリジナルレモネード
- ・コーヒー、紅茶など

【おつまみ】

- ・ナッツ
- ・チョコ





### 【Café & Buffet 「UmiShima Dining」 について】



ホテルグランヴィア広島サウスゲート7階フロント奥にある、瀬戸内の豊かな海や島々の恵みをテーマにした、オールデイダイニング。JR広島駅直上という便利なアクセスでありながら、喧騒を感じないゆったりと過ごせる落ち着いた空間を提供いたします。

- 提供内容 朝食（ビュッフェ/宿泊ゲスト優先）
- ランチ（ビュッフェ）
- ディナー（アラカルト）
- 喫茶/バー
- 個室あり（6名～28名）



「UmiShima Dining」

- ご予約・お問合せ 082-262-8787（10:00～18:00）

ホームページはこちら

### 【ホテルグランヴィア広島サウスゲートについて】



2025年3月24日に開業し、広島駅直上にある瀬戸内を繋ぐ新たな旅の基点「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」。最高のロケーションに位置し、世界遺産として名高い「厳島神社」や「原爆ドーム」へもホテルに隣接する公共交通機関でアクセス可能、ビジネスにも便利です。都会のオアシスでゆったり快適なプライベート空間をお過ごしいただけます。

「ホテルグランヴィア広島」と二館合わせて広島地域最大級のシティホテルとして、お客さま一人ひとりに寄り添ったおもてなしをいたします。

#### 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

**P 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・伊東 E-mail：[marketing\\_sns@hgh.co.jp](mailto:marketing_sns@hgh.co.jp)