

2025年4月30日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

## 旅するbuffet 九州味めぐりランチ&ディナー

今年も開催！1日限定のかごしまデーには  
鹿児島県ご当地キャラクター「ぐりぶー」が登場

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田正義）は、2025年5月7日（水）から6月30日（月）までの期間、2階「カフェ&buffet ディッシュパレード」にて、九州各地の郷土料理を揃えた「旅するbuffet 九州味めぐり」ランチ&ディナーを開催いたします。6月8日（日）には、昨年ご好評だった、1日限定の「かごしまデー」を今年も開催！薩摩焼酎の試飲や新茶のふるまいに加え、ご当地キャラクター「ぐりぶー」が登場します。



旅するbuffet 九州味めぐりランチ&ディナー 今年も開催！1日限定のかごしまデーには鹿児島県ご当地キャラクター「ぐりぶー」が登場

今回の「旅するbuffet」では、九州各地の郷土料理や名産品を活かした多彩な料理が勢ぞろい。宮崎名物「チキン南蛮」や鹿児島名物「鶏飯」などの定番グルメはもちろん、昨年のbuffetでご好評だった酢豚をカボスの風味でさらに進化させた「カボ酢豚」、焼酎と相性抜群の、甘らっきょうとピリッとした辛さがアクセントの赤玉ねぎを組み合わせたソースをかけて楽しむ「薩摩揚げ 九州産エシャレットソース」も登場！さらに、お客さまご自身で茹でていただくことで、出来立てを楽しめる「長崎ちゃんぽん（ランチのみ）」やディナー限定で登場する「福岡名物 もつ鍋」などもご用意します。

また、6月8日（日）は1日限定の「かごしまデー」を開催。今年も、豊かな自然や歴史、食文化など魅力にあふれる鹿児島のご当地キャラクター「ぐりぶー」がお客さまをお出迎えし、一緒に写真撮影をしていただけます。加えて、薩摩焼酎の試飲コーナーとかごしま茶の新茶をふるまうコーナーも登場。焼酎は蔵元が厳選した薩摩焼酎の飲み比べを楽しむことができますので、自分好みの一杯を見つけてみてはいかがでしょうか。ぜひこの機会にご家族皆さままで九州の味覚をご堪能ください。





## メニュー（一例）

**【カボ酢豚】**

昨年のブッフェでご好評をいただいた酢豚に、香り付けとしてカボスのピールをトッピングし、爽やかな風味をプラスすることで、更に味わいが引き立ちます。

**焼酎との相性抜群****【薩摩揚げ 九州産エシャレットソース】**

薩摩揚げに、甘らっきょうとピリッとした辛さがアクセントの赤玉ねぎが絶妙に調和した「エシャレットソース」を合わせました。焼酎との相性抜群なソースを思う存分お楽しみください。

**【鹿児島県 奄美大島郷土料理 鶏飯】**

鹿児島県奄美地方の郷土料理で、シンプルながら奥深い味わいが楽しめる一品です。蒸し鶏、錦糸卵、しいたけ、桜でんぶ、三つ葉などを自分好みにチョイスいただき、鶏の旨みが染み渡った出汁をかけて、お食事の締めくくりとしてお楽しみください。

**【鹿児島県産 カツオのたたき ニンニクのディップソース】**

一般的なカツオのたたきとは異なり、ぶつ切りにしたカツオを使用し、特製のニンニクソースとともにお楽しみいただけます。カツオ本来の旨みを味わえる一品に仕上げました。

**【福岡名物 もつ鍋（ディナーのみ）】**

福岡県を中心に九州地方で愛されるもつ鍋は、ぶるぶるとしたもつの食感が魅力。もつの濃厚な脂の旨みを存分に楽しめるよう、スープはあっさりとした和風ベースに仕上げました。



ドリンクメニュー（一例）

ランチ限定ウェルカムドリンク

九州サングリア（ノンアルコール）

フリードリンク（120分制）

【料 金】お一人さま 2,700円

【内 容】

■フェアドリンク

九州焼酎飲み比べ、さつまサンライズ、芋ブラッディマリー、  
鹿児島ハイボール

■その他アルコール各種

ビール、ノンアルコールビール、ハイボール、レモンサワー、ワイン、その他



6月8日（日）限定！かごしまデー

【内 容】

豊かな自然や歴史、食文化など魅力にあふれる鹿児島のご当地キャラクター「ぐりぶー」がお客さまをお出迎えし、一緒に写真撮影をお楽しみいただけます。薩摩焼酎の試飲コーナーとかごしま茶の新茶をふるまうコーナーも登場。焼酎は蔵元が厳選した薩摩焼酎の飲み比べを楽しむことができる1日限りの特別なイベントです。

【日 時】2025年6月8日（日）ランチ&ディナー

【イベントスケジュール】

イベント内容	時間	
	ランチ	ディナー
鹿児島ご当地キャラクター「ぐりぶー」おもてなし	11:30～12:00 13:30～14:00	18:00～18:30
焼酎マスターによる薩摩焼酎の試飲コーナー	11:30～14:45	17:30～20:30
かごしま茶の新茶ふるまいコーナー	11:30～14:45	17:30～20:30

旅するブッフェ 九州味めぐりランチ&ディナー

【期 間】2025年5月7日（水）～6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】※JR ホテルメンバーズ/WESTER 会員・・・10%OFF

時間			価格（税サ込）		
			大人	小学生	4歳～6歳
ランチ	平日	11:30～15:00（ラストオーダー14:30）	3,500円	1,750円	1,100円
	土日祝 （2部制）	1部 11:30～13:00（ラストオーダー12:45）	4,000円	2,000円	
		2部 13:30～15:00（ラストオーダー14:45）			
ディナー	平日	17:00～21:00（ラストオーダー20:30）	4,200円	2,100円	1,100円
	土日祝		5,200円	2,600円	

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

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



※表示価格には税金及びサービス料 15%が含まれております。

※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。

#### 【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。



#### 【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、2025年3月、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」が誕生しました。

「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：藤村 亜澄 E-mail：[a\\_fujimura@hgh.co.jp](mailto:a_fujimura@hgh.co.jp)