

2026 年 4 月

グランドプリンスホテル広島

ゴールデンウィークの思い出に瀬戸内の夜空を彩る花火を グループやご家族におすすめの宿泊プランも販売

日程:2026 年 5 月 2 日(土)、5 日(火・祝)

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町 23-1、総支配人:平瀬 春男)は、2026 年 5 月 2 日(土)と 5 日(火・祝)に花火の打ち上げを実施いたします。

打ち上げ場所は、ホテル目の前の海上。海側の客室や上層階のレストランからは、夜空に大輪の花が開く様子を目の前でお楽しみいただけます。ホテル 1 階のガーデンスペースでは、涼しい夜風に吹かれながら夜空を見上げるこの場所ならではのひとときをお楽しみいただけます。

同時期には、ゴールデンウィーク限定の和洋または中華ディナーbuffet付きの宿泊プランもご用意しております。ご家族やグループでの団欒を、多彩なメニューとともに、にぎやかにお過ごしいただけます。

当ホテルでは、瀬戸内海に面した立地を生かしながら、広島・瀬戸内旅行の思い出に残るさまざまなイベントを企画してまいります。



打ち上げ花火 (イメージ)

花火の打ち上げ 概要

【日時】2026 年 5 月 2 日(土)8:15P.M.～、5 日(火・祝)8:00P.M.～

※打ち上げ時間は約 3 分間を予定しております。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

グランドプリンスホテル広島 セールス&マーケティング(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

■【GW 限定】牛肉鉄板焼き&春の味覚を味わうディナーbuffet(夕朝食・温泉付)

シェフが目の前で焼き上げる「牛肉鉄板焼き」に加え、昆布と塩生地で旨味を閉じ込めた「真鯛の塩釜焼き」などの春の味覚を取り入れたディナーbuffet付きプラン。お子さま向けメニューも豊富にご用意いたします。

【宿泊期間】 2026 年 5 月 2 日(土)～5 日(火・祝)

【内 容】 1 泊夕朝食+温泉フリーパス

【料 金】 1 名さま ¥18,710 より(スタンダードフロア トリプル 1 室 3 名さまご利用時)



和洋ディナーbuffet(イメージ)



牛肉の鉄板焼き(イメージ)

和洋ディナーbuffetメニュー(一例)

牛肉の鉄板焼き / 真鯛の塩釜焼き(5:45P.M.～・7:45P.M.～シェフによるカッティングあり) / 鶏肉と野菜のオランダーズソース焼き ミモザ風 / サワラのフリット チェルムーラソース / たけのこの磯辺天ぷら / 野菜と豚しゃぶ 生姜のジュレ / カツオのたたき アジアンスタイル / 牡蠣フライ ゆかりと広島菜のタルタルソース など

■【GW 限定】国産牛肉しゃぶしゃぶ&中華ディナーbuffet(夕朝食・温泉付)

ご夕食では、海老のチリソース煮やフカヒレスープなどの王道中華メニューに加え、シェフが実演する国産牛肉の中華風しゃぶしゃぶや炙りチャーシューなどを食べ放題でお楽しみいただけます。

【宿泊期間】 2026 年 5 月 2 日(土)～5 日(火・祝)

【内 容】 1 泊夕朝食+温泉フリーパス

【料 金】 1 名さま ¥18,210 より(スタンダードトリプル 1 室 3 名さまご利用時)



中華ディナーbuffet(イメージ)

中華ディナーbuffetメニュー(一例)

国産牛肉の中華風しゃぶしゃぶ / 炙りチャーシュー / 蒸し鶏の四川風ソース / 海老のチリソース煮 / チンジャオニューロース / 彩り野菜入り酢豚 / 真鯛の広東風姿蒸し 香味ソース / 蒸し点心3種盛り合わせ(焼売、海老蒸し餃子、小籠包) / 五目あんかけ焼きそば / 杏仁豆腐 / タピオカ入りいちごココナッツミルク / 愛玉ゼリー 桂花風味 / 台湾カステラ など

〈お客さまからのお問合せ〉

グランドプリンスホテル広島

TEL:082-256-1111

※画像はすべてイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※当ホテルは、安全・安心の観点から、スチーム処理された牡蠣を使用しております。※状況により上記予定、内容が変更になる場合がございます。