

ランチには女性に嬉しい 5 種類のお粥が登場！
ディナーは幅広いシーンで利用できるモダンチャイニーズをご用意。

チャイニーズダイニング リュウ

「Chinese Dining Ryu」の新メニュー

4 月 1 日(土)オープン

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 ^{ごきゅう ひろふみ}五弓 博文)の新レストラン、6 階「Chinese Dining Ryu」(4 月 1 日(土)オープン)では、前菜・サラダ・デザートをビュッフェスタイルで、メインディッシュは 10 種から選ぶランチ「^{リュウ ウィークデー ランチ}Ryu Weekday Lunch」(平日限定)や、見た目や調理法など、これまでの中国料理とはひと味違うディナー「モダンチャイニーズコース」を販売します。

ランチ「Ryu Weekday Lunch」(平日限定・2,000 円～)は、蒸し鶏やピータン豆腐など中国料理の前菜や、女性に嬉しい約 25 種類のサラダ、杏仁豆腐や黒胡麻プリンなどのデザートをビュッフェスタイルで、メインディッシュは 10 種類の中からお選びいただけます。メインディッシュのおすすめはバラエティ豊かな 5 種類のお粥。^{チンタン}清湯スープの旨みが詰まった「湯葉粥」や、生姜の香りと海老の風味が調和する「生姜風味の海老団子粥」、干し貝柱のエッセンスに具だくさんの野菜、パクチーがほんのり香る「パクチー粥」、やわらかい牛スネ肉が入ったやさしい味わいの「はと麦と牛スネ肉の薬膳粥」、お店で粗めに挽いた豚挽肉入りのピリ辛「広島県産豚挽肉とトマトの担々粥」をご用意しています。お粥は、5 種類のトッピング(パクチー・揚げパン・ピータン・ザーサイ・腐乳)とともに味わいを変えながらお楽しみいただけます。その他、中国四川の担々麺をアレンジした広島ご当地グルメの「広島県産豚挽肉の汁なし担々麺」、手の込んだスープが特長の「あっさり葱そば」もお選びいただけます。ランチはこの他、コース料理・アラカルト料理もご用意します。

ディナーは、見た目や食材の組み合わせ、調理法など、これまでとはひと味違うスタイリッシュな中国料理「モダンチャイニーズコース」(7,128 円)がおすすめ。フォワグラとフカヒレスープを使った贅沢な一品や、パートブリック(薄いクレープ状のもの)で包んだ魚など、中国料理と西洋料理の食材や技法を生かしたモダンチャイニーズを楽しめます。その他、メインディッシュをチョイスするコースや伝統的な中国料理を味わえるコース、人気食材・高級食材を盛り込んだコースなどもご用意し、ご家族やビジネスでの集まりはもちろん、女性同士の集まりやカップルでのご利用など幅広いシーンでご利用いただけます。

「Chinese Dining Ryu」は、“調和”“融合”をコンセプトに、これまでのお客様に加え 30～40 歳代の女性を新たなターゲットとし、落ち着きあるモダンな空間で、クラシカルな中国料理もスタイリッシュなモダンチャイニーズも楽しめるレストランです。

「Chinese Dining Ryu」のメニュー詳細は、次の通りです。



種類豊富なお粥や、目にも楽しいモダンチャイニーズなど
女性に嬉しいメニューが揃う。

「Chinese Dining Ryu」 詳細

【店舗名】 Chinese Dining Ryu (チャイニーズダイニング リュウ)



【オープン日】 2017 年 4 月 1 日 (土)

【場所】 リーガロイヤルホテル広島 6 階

【席数】 150 席 (個室含む)

個室 4 室 (～8 名 1 室、～10 名 2 室、～16 名 1 室)

【コンセプト】 “調和” “融合”

【内容】 ビジネス・ご家族での利用のお客様のほか、30～40 歳代の女性も新たなターゲットとする。

平日の昼は前菜・サラダ・デザートをビュッフェスタイルで、メインを 10 種から選ぶランチを中心に、夜はモダンチャイニーズや伝統的な中国料理をご用意。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)

ディナー 17:30～21:00



エントランス 完成イメージ



昼 完成イメージ



夜 完成イメージ

【メニュー例】

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合がございます。

ランチコース

リュウ ウィークデー ランチ

Ryu Weekday Lunch 平日限定 2,000 円～

※季節により除外日がございます。

前菜・サラダ・デザートをお好みでお取りいただき、メインディッシュとともに楽しみいただけます。

【選べるメイン 10 種】

- ①湯葉粥
- ②生姜風味の海老団子粥
- ③パクチー粥
- ④はと麦と牛スネ肉の薬膳粥
- ⑤広島県産豚挽肉とトマトの担々粥
- ⑥あっさり葱そば
- ⑦本日の炒飯
- ⑧広島県産豚挽肉の汁なし担々麺
- ⑨海老の甘辛ソース 北京風＋白御飯 +500 円
- ⑩カラフルピーマンの青椒肉絲＋白御飯 +500 円

お粥は 5 種類のトッピング (パクチー・揚げパン・ピータン・ザーサイ・腐乳) とともに楽しみいただけます。
追加パクチー +200 円。



Ryu Weekday Lunch のお粥イメージ

ハナランチ

3,500 円

- ・前菜 3 種盛り合わせ
- ・酸味と辛味のとろみスープ
- ・海老のオーロラソース
- ・飲茶 3 種セイロ蒸し
- ・彩り野菜の XO 醬強火炒め
- ・あっさり葱そば
- ・本日のデザート



Hana ランチ イメージ

好味ランチ

5,500 円

- ・前菜 4 種盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・飲茶 3 種セイロ蒸し
- ・帆立貝の蒸し物 香り醤油
- ・海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・本日のデザート



好味ランチ イメージ

ディナーコース

モダンチャイニーズコース 7,128 円

見た目や食材の組み合わせなどにフランス料理や日本料理の要素を取り入れた、これまでの中国料理とはひと味違うスタイリッシュな中国料理。

- ・彩り前菜 Ryu
- ・フォワグラのフラン フカヒレスープ掛け
- ・海老と烏賊のバジル炒め パプリカのピューレ
- ・鯛、広島県産豚挽肉、トマト パートブリック包み焼き
- ・イベリコ豚のバルサミコと黒酢風味の酢豚 粒切り野菜とともに
- ・中国粥 5 種類の薬味添え
- ・本日のデザート



モダンチャイニーズコース イメージ

ブリフィックスコース

5,346 円

- ・前菜 4 種盛り合わせ
- ・酸味と辛味のとろみスープ
- ・鶏肉の揚げ物 油淋ソース
- ・飲茶 2 種セイロ蒸し
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め
- または
- 帆立貝と彩り野菜の炒め
- または
- 酢豚
- または
- 海老のチリソース
- ・炒飯
- ・本日のデザート

クラシックコース 9,504 円

- ・前菜盛り合わせ
- ・フカヒレスープ蟹肉入り
- ・牛フィレ肉の XO 醬炒め
- ・鮑の旨煮 ほうれん草添え
- ・鶏肉の揚げ物 油淋ソース
- ・大海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・本日のデザート



クラシックコース イメージ

Ryuコース 11,880 円

- ・前菜盛り合わせ
- ・大海老の甘辛炒め
- ・フカヒレの姿煮込み(お一人様 1/2 枚にて)
- ・蟹爪のフライ
- ・黒毛和牛ロース肉の湯引き 旨辛ソース
- ・鶏肉と色々野菜の蒸しスープ
- ・干し貝柱入り炒飯
- または
- 汁なし担々麺
- ・本日のデザート



Ryu コース イメージ

エクセレントコース 17,820 円

- ・前菜盛り合わせ
- ・手毬仕立ての海ツバメの巣入りスープ
- ・黒毛和牛ロース肉の黒胡椒炒め
- ・フカヒレの姿煮込み(お一人様 1/2 枚にて)
- ・エゾアワビの揚げ物 油淋ソース
- ・イセエビ(千葉県産)の XO 醬蒸し
- ・あっさり葱そば
- または
- 蟹肉入り炒飯
- ・本日のデザート



エクセレントコース イメージ

アラカルト

前菜、フカヒレ、鮑、海鮮、野菜、麺類、点心などをご用意しています。

・蒸し鶏 葱・生姜ソース	S サイズ(2～3 名様)	2,139 円
・フカヒレスープ蟹味噌入り濃厚とろみスープ		2,376 円
・海老のオーロラソース	S サイズ(2～3 名様)	3,327 円
・海老・イカ・帆立貝の塩味炒め	S サイズ(2～3 名様)	3,683 円
・牛フィレ肉のオイスターソース炒め	S サイズ(2～3 名様)	4,515 円
・彩り野菜の XO 醬炒め	S サイズ(2～3 名様)	2,376 円
・麻婆豆腐	S サイズ(2～3 名様)	2,139 円
・あっさり葱そば		1,307 円
・担々麺		1,545 円
・五目汁そば		2,258 円
		他

コース

シーズナルプラン 8,000 円

ご家族でのお祝いごとや会社でのお集まりなど、さまざまな場面でお使いいただける年間プラン。

バラエティ豊かな中国料理とフリードリンクをお楽しみいただけます。

※4名様～承ります。 ※前日までご予約を承ります。

※メニュー内容は、季節により変わります。 ※各種優待・割引は対象外です。

＜メニュー（4月）＞

- ・前菜 4 種盛り合わせ
- ・フカヒレスープ（＋2,000 円でフカヒレの姿煮込みに変更）
- ・鶏肉の四川風唐辛子炒め
- ・海老の塩味炒め
- ・飲茶 2 種セイロ蒸し
- ・麻婆豆腐
- ・あっさり葱そば
- ・本日のデザート

＜ドリンク＞

ビール／紹興酒／焼酎（麦・芋）／ウイスキー／日本酒／杏露酒／ソフトドリンク

ドリンク

ワイン、紹興酒、中国茶など、豊富なラインアップをご用意します。

その他、季節・期間限定のプランもご用意しております。



料理長 いしなか よしみ 石中 義美

〔プロフィール〕

中国・四川料理の巨匠 陳建民氏のもとで学び、1990 年 10 月リーガロイヤルホテル入社。
リーガロイヤルホテル新居浜を経て 1994 年 4 月リーガロイヤルホテル広島「中国料理 龍鳳」
副料理長、2005 年 11 月料理長に就任。2017 年 4 月より「Chinese Dining Ryu」料理長。

2013 年 11 月、厚生労働大臣表彰 受賞。2015 年 5 月、中国・中華医薬学会栄養薬膳専
家分会が認定する、栄養薬膳師資格取得。2016 年 5 月、中華人民共和国駐日本国特命全権
大使賞 受賞。四川料理の特色を大切にしながらも、その枠を超えた料理にも数多く挑戦中。

リーガロイヤルホテル広島について

1955 年、広島県初のホテルとして開業した新広島ホテルを前身とし、国賓・皇室をはじめ国内外の賓客を迎えてきた格式を誇るホテルです。広島市中心地に位置し、緑に囲まれ、2 つの世界遺産（原爆ドーム、宮島）も見渡せる眺望が魅力。歴史に培われたおもてなしで心地よい滞在をお約束します。最高水準のおもてなしときめ細かなサービスを提供する世界的かつ有力ホテルが加盟するワールドホテルズに加盟。プロポーズにふさわしいスポットとして「恋人の聖地」サテライトに選定されています。

＜お客様からのお問い合わせ先＞

6F「チャイニーズダイニング リュウ」 TEL082-228-5953 11:30～14:30(L.O.14:00)、17:30～21:00

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 グループサービスチーム（販売促進） なかしま じゅんこ たかはし ちえ 中島 順子、高橋 知英
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949（直通） FAX.082-228-5158

<http://www.rihga.co.jp/hiroshima>