



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2017年12月26日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ ジャパン」で2トック獲得の「レストラン シャンボール」

少しずつ品数豊富に楽しめる新メニュー登場

コースの一皿ごとに合わせ、ワイン8種を楽しめるワインペアリングも登場

期間:2018年1月6日(土)～

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)は、歴史あるフランスの美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」の日本版「ゴ・エ・ミヨ ジャパン」で、“料理人の個性を感じるレストラン”として2トックを獲得した33階のフランス料理店「レストラン シャンボール」にて、2018年1月6日(土)より少しずつ品数豊富に楽しめる新メニューを販売します。

ランチ「フルーレット」は、オードブル3種、魚料理、肉料理、デザート2品がプティポーションで登場する全8品のコース。ディナー「ムニュ シャンボール」も彩りや香りなど趣向を凝らした料理を楽しめる全8品のコースです。旬の食材で色鮮やかに仕上げた料理が品数豊富に楽しめ、少しずついろいろ召しあがりたい女性に特に嬉しい内容です。また、相性のよいワインをソムリエが厳選しコース料理の一皿ごとに提供するワインペアリングもさらに充実。ランチは3・5・7種、ディナーは4・6・8種と少量を種類豊富に味わうことができます。ワイン初心者も安心、またお祝いやビジネスの席でもスマートな対応ができるのも魅力です。最上階から広島城や街並みを眺めながら、時間を忘れて食事をお楽しみいただけます。

「レストラン シャンボール」新メニューの詳細は、次の通りです。



料理もワインも少しずついろいろ楽しめる。「フルーレット」(左)、ワインペアリング イメージ(右)。

<お客様からのお問い合わせ先>

33階「レストラン シャンボール」TEL:082-228-5473(直通)

11:30～14:30(L.O.14:00)、17:30～21:30(L.O.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

HP : <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> Facebook : <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

Instagram : <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>

「レストラン シャンボール」新メニュー詳細

【期間】2018年1月6日(土)～

【場所】33階「レストラン シャンボール」

【時間】ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

※ランチタイムのご利用は小学生以上、ディナータイムのご利用は中学生以上とさせていただきます。

※ディナータイムのみ、男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

【内容・料金】※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。※料金は、税金・サービス料を含みます。
※メニュー内容は季節により変わります。

<ランチ>

フルーレット 4,515 円

[1・2月メニュー]

アミューズ ・アミューズ・ブーシュ

前菜(冷) ・虹鱒マリネとムール貝のタルタル プール仕立て 島根県産板わかめの香りを付けて ベーコン風味のパセリの泡と共に

前菜(温) ・島根県隠岐島産白いかのソテー カリフラワーのクリュディテにフォワグラのパウダーを散らして

魚料理 ・島根県浜田港水揚げの魚のポワレ 彩り野菜添え 生姜とベルヴェーヌ風味のりんごのジュ

肉料理 ・島根県産ケンボロー芙蓉ポーク肩ロース肉のロティ 彩り野菜添え グロゼイユとエレールを加えた赤ワインソース
または

・牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え オロロソワインソース(+832円)

デザート ・本日のデザートの前のお楽しみ

デザート ・本日のデザート

コーヒー等 ・コーヒー・小菓子

全 8 品



「フルーレット」イメージ

この他、前菜、メイン(3種から選択)、デザート、コーヒーの全4品のカジュアルランチコース(平日限定)「マ・シェリ」(3,327円)、アミューズ、前菜、魚料理、肉料理(4種から選択)、デザート(3種+チーズから選択)、コーヒーの全6品の季節感あふれるコース「デジュネ」(7,722円)をご用意しております。

[ワインペアリング グラスワインセット(ランチ)]

※メニュー内容により、ワインの種類・内容は変わります。

3種セット 1,782円/例) スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

5種セット 2,970円/例) スパークリングワイン、白ワイン2種、赤ワイン、デザートワイン

7種セット 4,158円/例) スパークリングワイン、白ワイン3種、赤ワイン、デザートワイン、ポートワイン

<ディナー>

ムニョ シャンボール 11,880 円

[1・2月メニュー]

アミューズ ・アミューズ・ブーシュ

前菜(冷) ・島根県産猪肉とケンボロー芙蓉ポークと野菜のミルフィーユ仕立て スパイス風味の赤ワイン“ヴァン・ショー”ジュレと共に

前菜(温) ・舌ヒラメと島根県産椎茸の森のキノコ仕立て イベリコ豚の生ハム風味のジュ

または

・フォワグラのフリカッセ トリュフの香り 島根県産黒にんにくと根セロリのピュレ添え(+1,782円)

スープ ※季節により前菜(温)の場合もございます。

・島根県産ケンボロー芙蓉ポークすね肉のプティ・サレとスペルト小麦を使ったスイス・グラウビュンデン地方のグリゾン風スープ

魚料理 ・島根県産穴子のグリエ 彩り野菜添え 菜の花のクーリ

または

- ・カナダ産オマール海老ボワレ パプリカとソーテルヌ香るジュ・ド・オマール(+2,970 円)
- 肉料理
 - ・オーストラリア産骨付き仔羊背肉のロティ 彩り野菜添え ミントとタイム風味のジュ・ダニョー
 - または
 - ・国産牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え オロロソワインソース
 - または
 - ・黒毛和牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え オロロソワインソース(+1,188 円)

デザート ・デザート(3 種類+チーズからお好きな一皿をお選びいただけます。)

コーヒー等 ・コーヒー・小菓子

全 8 品



「ムニュー シャンボール」
ワインペアリングイメージ

この他、アミューズ、前菜、魚料理、肉料理(4 種から選択)、デザート(3 種+チーズから選択)、コーヒーの全 6 品のディナーコース「マルシェ」(8,316 円)、アミューズ、冷前菜、温前菜(2 種から選択)、魚料理(2 種から選択)、お口直し、肉料理(3 種から選択)、デザート(3 種+チーズから選択)、コーヒーの全 8 品の「ムニューシェフ」(15,444 円)をご用意しております。

[ワインペアリング グラスワインセット(ディナー)]

※メニュー内容により、ワインの種類・内容は変わります。

4 種セット 2,376 円/例) スパークリングワイン、白ワイン 2 種、赤ワイン

6 種セット 3,564 円/例) スパークリングワイン、白ワイン 2 種、赤ワイン 2 種、デザートワイン

8 種セット 4,752 円/例) スパークリングワイン、白ワイン 3 種、赤ワイン 2 種、デザートワイン、ポートワイン

■「レストラン シャンボール」

ホテル最上階 33 階から、広島城や山々の景色を眺めながら広島の食材をふんだんに使用した季節あふれるフランス料理をお楽しみいただけます。

[場所] 33 階

[営業時間] 11:30~14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30~21:30(ラストオーダー21:00)

※ランチタイムのご利用は小学生以上、ディナータイムのご利用は中学生以上とさせていただきます。

※ディナータイムのみ、男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

[シェフ プロフィール]

徳久 進

日本料理の世界から西洋料理に魅せられて、フランス料理の道に入る。スイスでの修業ののち、リーガロイヤルホテル広島へ。西洋料理「レストラン ボーリバージュ」、「レストラン シャンボール」スーシェフなどを務め、2010 年よりシェフに就任。味だけでなく香りを大切に、10 数種のハーブを使い味わりに広がりを持たせたモダンフレンチが特長。お客様にも若い世代の料理人にも料理の楽しさを伝えたいという熱い想いを持つ。



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。