RIHGA ROYAL HOTEL HIROSHIMA

2018 年 2 月 16 日

NEWS RELEASE　　リーガロイヤルホテル広島

卒業・入学など春のお祝いにふさわしい料理を楽しむ

春のお祝いフェア

期間:3 月 1 日(木)～4 月 30 日(月・休)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 五弓(ごきゅう) 博文(ひろふみ))は、**3 月 1 日(木)から 4 月 30 日(月・休)の期間**、館内のレストラン 5 店で、卒業・入学など春の記念日・お祝いのひとときにふさわしい料理を楽しめる**「春のお祝いフェア」を開催**します。

フランス料理、日本料理、中国料理、鉄板焼、ビュッフェとお集まりの趣旨やご要望に応じて選べる 5 店がラインアップ。最上階からの絶景を望みながら食事ができるのは 33 階**「レストラン シャンボール」**。鰹や蛍烏賊、蛤、独活、筍など旬の食材を味わえるほか、スモークの演出と香りが特徴の前菜など、五感で楽しめる内容です。落ち着いた雰囲気の 6 階**「日本料理なにわ」**で味わえる季節の食材を使った華やかな懐石は、三世代でのご利用にも最適。モダンな空間、6 階**「チャイニーズダイニング リュウ」**では、「フカヒレの姿煮」や「北京ダック」など、人気の王道中国料理をご家族で和やかに味わえます。目の前で焼きあげる音や香りの演出を楽しめる 6 階**「鉄板焼なにわ」**では、風味豊かなエゾアワビやジューシーな国産牛を堪能いただけます。ご家族や友人など大人数で楽しみたい方には、1 階**「オールデイダイニング ルオーレ」**がおすすめ。季節の食材を使った彩り豊かなメニューやちらし寿司、フルーツの窯焼ピザなど見た目も鮮やかなビュッフェを賑やかにお楽しみいただけます。

また、桜の花入りのお酒や金箔入りのスパークリングワインなど、お祝いにふさわしいお酒も各店でご用意しています。

「春のお祝いフェア」の詳細は、次の通りです。

春を感じる彩り豊かな料理やドリンクなど、お祝いにふさわしいメニューが揃います。

「春のお祝いフェア」 詳細

※料金は、税金・サービス料を含みます。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更になる場合がございます。

【期間】 3 月 1 日（木）～4 月 30 日（月・休）

「レストラン シャンボール」

33 階「レストラン シャンボール」 TEL：082-228-5473（直通）

※ご利用は中学生以上とさせていただきます。
※男性のお客様は襟付きシャツの着用をお願い申しあげます。
【提供時間】 17：30～21：30 （ラストオーダー21：00）
【内容】

ムニュ シャンボール 11,880 円

旬の食材を目と舌で存分に味わえるコース。コースのはじまりには、スモークの演出と香りを楽しめる前菜がお集まりに彩りを添えます。

桜チップで香りをつけた真鯛のスモーク
桜花の塩漬けを加えたヴィネグレット
サワークリームの泡とともに

・アミューズ・ブーシュ
・桜チップで香りをつけた真鯛のスモーク 桜花の塩漬けを加えたヴィネグレット
サワークリームの泡とともに
・鰹のミ・キュイのタルタル仕立て キノアと独活のサラダ添え クレソンクーリ
・蛍烏賊のポシェと蛤を加えた筍とグリーンアスパラガスのフリカッセ サフラン風味
または
・フォワグラとホワイトアスパラガスのソテー バルサミコヴィネガーのシュック（+1,782 円）
・本日の魚 若布の香り 葉玉葱のキャラメリゼ添え 爽やかなエストラゴンの香り ヴェネチア風ソース
または
・カナダ産オマール海老のポワレ トリュフを加えたヴィクトリア風（+2,970 円）
・合鴨胸肉のロティ オレンジ風味のアンディーブ添え モリーユ茸のソース
または
・国産牛フィレ肉のグリエ 香り豊かなポルト酒ソース グリーンピースのピュレに彩り野菜を添えた菜園風
または
・黒毛和牛フィレ肉のグリエ 香り豊かなポルト酒ソース グリーンピースのピュレに彩り野菜を添えた菜園風（+1,188 円）
・デザート
・コーヒー・小菓子
全 8 品

＜個室のご案内＞ ※個室のご利用はサービス料 15%を頂戴いたします。

お顔合わせや記念日にぴったりの、広島城を望む贅沢な空間。
1 室 （4～10 名様まで）

「日本料理なにわ」

6 階「日本料理なにわ」 TEL：082-228-5919（直通）

【提供時間】 17：30～21：30 （ラストオーダー21：00）
【内容】

夜桜懐石 9,504 円

桜海老や山菜、白魚など季節の食材を盛り込んだ懐石。

・白ミルの桃花和え
・桜海老と白木耳を使った真丈茶巾 透かし大根 青味
・造り 2 種盛り合わせ
・お楽しみひとくち寿司
・なにわ八寸猪口 4 種盛り
・山菜と公魚の天婦羅 こごみ たらの芽

イメージ

・白魚の玉締め あおさ海苔の餡をかけて
・鯛の胡麻茶漬け
・香物
・デザート

［おすすめドリンクメニュー］
ほんのり桜の香りがただよう甘酸っぱいリキュール。ボトルの中で開く小さな桜を楽しめます。
・さくらさらさら（180ml）　　1,782 円

＜個室のご案内＞ ※個室のご利用はサービス料 15%を頂戴いたします。
堀座卓やテーブル個室など、幅広い年代に好まれる個室が充実。
堀座卓 1 室（4～12 名様まで）
テーブル個室 3 室（4～26 名様まで）

6 階「チャイニーズダイニング リュウ」 TEL：082-228-5953（直通）
【提供時間】 17：30～21：30（ラストオーダー21：00）
【内容】
春のお祝いコース　　9,504 円
「フカヒレの姿煮」や「北京ダック」、「大海老のチリソース」など、人気の王道中国料理をお楽しみいただけます。
・鯛の刺身 中華風
・小フカヒレの姿煮
・牛フィレ肉のオイスターソース炒め 芋製籠盛り
・柔らかトンポーロー 春の筍と蒸しパンを添えて
・北京ダック クレープ包み
・有頭大海老のチリソース 季節の野菜を添えて
・あっさり葱そば
・いちご入りスープ杏仁
・カスタード餡入り桃型饅頭

「チャイニーズダイニング リュウ」

イメージ

サラダ、スープ、魚介料理、肉料理、飲茶、葱そば、デザートなど全 8 品の「春のお祝いランチ（3,500 円）」もございます。

［おすすめドリンクメニュー］
華やかな見た目、豊かな香りも楽しめる工芸茶。
・工芸茶「オーバーザレインボー」　　1,070 円

＜個室のご案内＞ ※個室のご利用はサービス料 15%を頂戴いたします。
お祝いの席に最適な円卓の部屋など、個室も充実。
4 室（5～20 名様まで）

6 階「鉄板焼なにわ」 TEL：082-228-6762（直通）
【提供時間】 17：30～21：30（ラストオーダー21：00）

【内容】

エゾアワビと国産牛のコース　　12,474 円

目の前で焼きあげる旨み溢れるエゾアワビと牛肉をご堪能いただけます。

・アミューズ・ブーシュ
・タスマニア産スモークサーモンと彩り野菜　チーズ添え
・瀬戸田産　水耕野菜のサラダ　なにわドレッシング
・エゾアワビとそら豆のバター焼き　広島県産レモン添え
・国産牛ステーキ　フィレ肉　または　ロース肉　山葵添え
・焼野菜
・ガーリックライス（干し海老とグリーンアスパラガス入り）　または　白御飯
・香物
・汁物
・いちごのトライフル
・コーヒー

「鉄板焼なにわ」

国産牛ステーキ、エゾアワビ
イメージ

＜個室のご案内＞ ※個室のご利用はサービス料 15%を頂戴いたします。

食欲をそそる音や香り、シェフの手さばきを独り占めできる、特別感溢れる個室。

1 室（4～7 名様まで）

1 階「オールデイダイニング　ルオーレ」　TEL：082-228-5395（直通）

【提供時間】 17：30～21：00（ラストオーダー20：30）＜2 時間制＞

【料金】 **選べるメインディッシュ＆ディナービュッフェ**

大人（中学生以上）	平日 3,300 円	／	土日祝 3,800 円
小学生	1,900 円		
4 歳～小学生未満	1,000 円		

※小学生未満のお客様は、ビュッフェのみのご利用です。

「オールデイダイニング　ルオーレ」

ケーキのような「ちらし寿司」や「あさりと菜の花のパスタ」、フルーツを使った窯焼ピザなど、春らしい彩り豊かなビュッフェ料理の数々に、会話も笑顔も広がります。大人数でのお祝いにもおすすめ。

ビュッフェ　イメージ

【内容】 ☆：ランチのみ、★ディナーのみ

［選べるメインディッシュメニュー］ ★

・ビーフシチューのパイ包み焼き
・イベリコ豚のグリル　いちごとバルサミコ酢ソース
・和牛ハンバーグ　ポーチドエッグ添え
・鯛と貝類のフリカッセ　バジル風味
・牛タングリル　オニオンソース
・ローストビーフ　レフォールクリームソース　（+700 円）
・牛フィレ肉のステーキ　赤ワインソース　（+1,200 円）
・牛フィレ肉のポワレ　フォワグラ添え　トリュフソース　（+1,800 円）
・エゾアワビのヴァプール　肝ソース（+2,000 円）
・国産牛ロースのグリル　マスタードソース（+2,000 円）

和牛ハンバーグ
ポーチドエッグ添え

鯛と貝類のフリカッセ
バジル風味

［ビュッフェメニュー］

冷製

・チキンとアボカドのハニーマスタード
・白魚とトマトのバジルシードジュレ
・海老と空豆の香草風味
・ちらし寿司
・パプリカのムース
・ベーコンとビーンズマリネ ☆
・生ハムといちご レモンオリーブソース ★
・鰆と鯛のマリネ 桜風味のドレッシング ★

温製

・ローストポーク スモーク塩添え（ランチタイムはスタンドクッキング）
・あさりと菜の花のパスタ（ディナータイムはスタンドクッキング）
・筍とイカのパスタ
・タンドリーチキン
・鰆のオーブン焼き
・ボロニアソーセージと野菜のブロシェット ☆
・ハンバーグステーキと春野菜 ☆
・海老のココット焼き ★
・仔牛のトマト煮込み タイム風味 ★
・焼野菜 ★

スタンドクッキング

・窯焼ピザ グリーンアスパラガスとベーコン
・窯焼ピザ フルーツといちごカスタード
・オムライス トマトソース ☆

ビュッフェ イメージ

その他

・パン各種　・サラダ　・ドレッシング（自家製）

デザート

・ケーキ　・ティラミス　・プリン　・ブランマンジェ　・アイスクリーム　など

［フリードリンクメニュー］

アルコールドリンク付プランには、22 カラットの金箔入りスパークリングワインや、日本の桜にインスパイアを受けて造られた日本限定ロゼワインなど、期間限定で春のお祝いにふさわしいワインをご用意しております。

・ソフトドリンク　+800 円
・アルコールドリンク付　+1,700 円
＜ドリンクメニュー＞ソフトドリンク、生ビール、樽生ワイン（スパークリング・白・赤）、フリージングハイボール、スパークリングワイン、ワイン（白・ロゼ）

ドリンク イメージ

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＞
リーガロイヤルホテル広島　各レストラン　TEL：082-502-1121（代表）

＊＊＊＊＊　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） 酒井（さかい） 孝太（こうた）、 髙橋（たかはし） 知英（ちえ）
〒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