



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2018年10月31日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

平成最後の冬は贅沢素材を堪能。

『冬のごちそうフェア ～オマール海老と国産牛を味わう～』

期間:11月1日(木)～12月30日(日)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 たぬま なおゆき 田沼 直之)は、11月1日(木)から12月30日(日)までの期間、館内のレストラン5店で『冬のごちそうフェア ～オマール海老と国産牛を味わう～』を開催します。



平成最後のこの冬は、旬のオマール海老の濃厚な味わいと、ジューシーな国産牛をお楽しみいただける期間限定のフェアを開催。各レストランが趣向を凝らし、滋味豊かな季節の食材を味わえるメニューを提供します。

6階「日本料理なにわ」では、旨みを閉じ込めたオマール海老の天婦羅や、朴葉の香りと味噌の風味が肉の旨みを引き立てる国産牛の朴葉味噌焼きをご用意します。また、同フロアの「チャイニーズダイニング リュウ」では、オマール海老の弾力ある食感を楽しめるチリソースと、ジューシーな国産牛ロース肉を黒胡椒で炒めたスパイシーなメニューなど、中国料理ならではの料理がお楽しみいただけます。そして、1階「オールデイダイニング ルオーレ」では、熱々のスープが冬にぴったりな魚介の旨みが溶け込んだ濃厚でまろやかなオマール海老と帆立貝柱のブイヤベースなど、9種類から選べるメインディッシュが付いたディナービュッフェをご用意します。

『冬のごちそうフェア ～オマール海老と国産牛を味わう～』の詳細は、次頁の通りです。

<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 孝太、上田 加奈子
〒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>

『冬のごちそうフェア ～オマール海老と国産牛を味わう～』詳細

【期間】11月1日(木)～12月30日(日)

※提供時間・除外日は店舗により異なります。

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

■6階「日本料理なにわ」

旨みを閉じ込めたオマール海老の天婦羅や、朴葉の香りと味噌の風味が肉の旨みを引き立てる国産牛の朴葉味噌焼きなどをお楽しみいただけるコースを、趣と安らぎのある空間にてご堪能いただけます。

【時間】17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

【お問い合わせ】TEL:082-228-5919(直通)

【メニュー・料金】

◆オマール海老と国産牛のコース 6,534円

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・造り2種盛り合わせ
- ・国産牛の朴葉味噌焼き
- ・オマール海老の天婦羅 または エゾアワビの天婦羅
- ・広島県庄原産こしひかり
- ・赤だし
- ・香物
- ・小さなデザート



オマール海老と国産牛のコース

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

ぷりぷりの弾力と濃厚な味わいの「オマール海老のチリソース」やジューシーな国産牛を黒胡椒で炒めたスパイシーなメニューなど全8品を楽しめる充実のコース。中国料理ならではの調理法が生み出す料理の数々を、チャイニーズテイストをさりげなく散りばめた上質かつモダンな空間でお楽しみください。

【時間】17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

【お問い合わせ】TEL:082-228-5953(直通)

【メニュー・料金】

◆オマール海老と国産牛のクラシックコース 9,504円

- ・Ryu 前菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・国産牛ロース肉の黒胡椒炒め
- ・帆立貝柱と小燕のクリーム煮
- ・飲茶2種セイロ蒸し
- ・オマール海老のチリソース 蒸しパン添え
- ・あつさり葱そば
- ・デザート2種盛り



オマール海老と国産牛のクラシックコース

■6階「鉄板焼なにわ」 ※除外日:12月23日(日・祝)～25日(火)

旬の活けオマール海老や国産牛などを味わうコースをご提供。厳選した素材に合わせた絶妙な焼き加減で、食材の旨みを最大限に引き出します。カウンター越しの目の前で練り広げられる華麗な手さばきに目を奪われながら、焼き上がる音や香りを楽しむ鉄板焼の醍醐味を味わっていただけます。

【時間】17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

【お問い合わせ】TEL:082-228-6762(直通)

【メニュー・料金】

◆フレッシュオマール海老と国産牛のコース 13,662円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・鯛の昆布締め 彩り野菜添え
- ・フレッシュオマール海老の鉄板焼 サラダ仕立て
- ・国産牛ステーキ フィレ肉
または ロース肉 塩三種 吉和産山葵添え
- ・焼野菜
- ・音戸ちりめんのガーリックライス または 白御飯
- ・香物・汁物
- ・本日のデザート盛り合わせ
- ・コーヒー



フレッシュオマール海老の鉄板焼
(イメージ)

■33階「ダイニングバー リーガトップ」 ※除外日時:12月23日(日・祝)～25日(火)の17:30～21:45

素材の味を活かしながら、彩り豊かで美しく仕上げたひと皿をご提供いたします。

ホテル最上階からの夜景が広がる空間で、会話とバラエティに富んだワインとともにご堪能ください。

【時間】17:30～23:30(ラストオーダー23:00)

【お問い合わせ】TEL:082-228-6216(直通)

【メニュー・料金】

◆オマール海老の網焼き 5,108円

◆国産牛フィレ肉の網焼き 4,515円



オマール海老の網焼き



国産牛フィレ肉の網焼き



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■1階「オールデイダイニング ルオーレ」 ※除外日:12月22日(土)~25日(火)

「冬の味覚」をテーマに旬の食材を使ったメニューを種類豊富にご用意。選べるメインディッシュでは、魚介の旨みが溶け込んだ濃厚でまろやかな「オマール海老と帆立貝柱のブイヤベース」や地元食材を使ったメニューなど全9種をラインアップ。スタンドクッキングでは出来立ての美味しい料理をお楽しみいただけます。ご友人やご家族、会社でのお集まりなど幅広くご利用いただける美食空間です。

【時間】17:30~21:30(ラストオーダー20:30) 《2時間制》

【お問い合わせ】TEL:082-228-5395(直通)

【メニュー・料金】

◆「冬のごちそうフェア」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
小学生以上	1,900円
4歳~小学生未満	1,000円



冬のごちそうフェア ビュッフェ (イメージ)

選べるメインディッシュメニュー (一例)

- ・オマール海老と帆立貝柱のブイヤベース ルイユ
- ・広島県産ポークシチュー 温野菜添え
- ・仔牛のブランケット パイ包み焼き
- ・広島赤鶏のコルドンブルー
- ・牛フィレ肉ソテー フォワグラ添え トリュフソース(+1,800円)
- ・国産牛ロース肉のグリル マスタード添え(+2,000円) など全9種

ビュッフェメニュー (一例)

- ・甘海老とアボカドのタルタル
- ・パテ・ド・カンパーニュとコルニッション
- ・牡蠣とベーコンのグラタン
- ・金目鯛と浅利のアクアパッツァ風
- ・合鴨のポワレ りんごのキャラメリゼ バルサミコ酢ソース
- ・牛肉と野菜のポトフ
- ・合挽きミンチ入りラゲースソースのパスタ
- ・トマトフォンデュ 冬野菜 バゲット添え
- ・窯焼きピザ マルゲリータ
- ・ミートローフのパイ包み
- ・デザート各種 など

※メインディッシュは、お一人様1皿をお席までお持ちいたします。

※小学生未満のお客様は、ビュッフェのみのご利用となります。

【選べるメインディッシュは全9種ご用意 (一例)】



オマール海老と帆立貝柱のブイヤベース



広島県産ポークシチュー



仔牛のブランケットパイ包み焼き



広島赤鶏のコルドンブルー

■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。