



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2018年12月17日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

冬の味覚の王様と人気食材の饗宴。

## 『蟹×牛肉料理フェア』

期間:2019年1月4日(金)～2月28日(木)

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、2019年1月4日(金)～2月28日(木)の期間、館内のレストラン5店で旬の旨みが詰まった蟹と、ジューシーな牛肉を使った贅沢な“冬限定メニュー”をお楽しみいただける『蟹×牛肉料理フェア』を開催。各レストランが趣向を凝らした料理を提供します。



日本料理なにわ  
「蟹と国産牛のコース」



チャイニーズ ダイニングリユウ  
「4種の蟹と国産牛を使ったクラシックコース」



鉄板焼なにわ  
「蟹と国産牛のコース」



ダイニングバー リーガトップ  
おすすめアラカルト3品



オールデイダイニング ルオーレ  
「蟹×肉ディナービュッフェ」



オールデイダイニング ルオーレ  
「蟹とアボカドサラダのダッチベイビー」

6階「日本料理なにわ」では、ズワイ蟹と鱈白子の濃厚な味を閉じ込めた軽やかにして味わい深い天婦羅や、五感で楽しめる国産牛の小鍋をすきやき風でご用意します。また、同フロアの「チャイニーズダイニング リユウ」では、“上海蟹”や“ワタリガニ”、“タラバ蟹”など4種の蟹それぞれの違う味わいを引き出し、彩り美しく仕上げた料理を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、蟹を使った食事系“ダッチベイビー(新感覚パンケーキ)”が登場するほか、殻付ズワイ蟹やローストビーフなど贅沢な料理の数々を心ゆくまでお召し上がりいただける土・日・祝日限定のビュッフェも実施します。

大切な記念日や会食など、今年の冬のお集まりには、リーガロイヤルホテル広島の特別な料理とおもてなしでお楽しみください。

『蟹と牛肉料理フェア』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) きかい こうた うえだ かなこ 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>

## 『蟹×牛肉料理フェア』詳細

【期間】2019年1月4日(金)～2月28日(木)

※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。

※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。

### ■6階「日本料理なにわ」

ズワイ蟹と鱈白子の濃厚な味を閉じ込めた軽やかにして味わい深い天婦羅や、五感で楽しめる国産牛の小鍋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】11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 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】

#### ◆蟹と国産牛のコース 6,534円

- ・先附
- ・造り2種盛り合わせ
- ・ズワイ蟹と鱈白子の天婦羅
- ・国産牛の小鍋 すきやき風
- ・広島県庄原産こしひかり
- ・赤だし
- ・香物
- ・デザート



蟹と国産牛のコース

### ■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

4種の蟹（上海蟹、ワタリガニ、ズワイ蟹、タラバ蟹）を彩り美しく仕上げた料理とジューシーな国産牛を味わえる全8品の充実コース。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】

#### ◆4種の蟹と国産牛を使ったクラシックコース 9,504円

- ・Ryu 前菜盛り合わせ
- ・上海蟹味噌入りフカヒレスープ
- ・国産牛ロース肉と彩りピーマンの細切り炒め
- ・ワタリガニの卵白炒め
- ・広島県産鶏肉の唐揚げ スダチ酢入り油淋ソースかけ
- ・ズワイ蟹爪のチリソース 海老のすり身をまとわせて
- ・タラバ蟹肉入りレタス炒飯
- ・デザート盛り合わせ



4種の蟹と国産牛を使ったクラシックコース



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

■6階「鉄板焼なにわ」 ※除外日:2019年1月4日(金)~6日(日)

紅ズワイ蟹や国産牛などを味わう贅沢なコースをご提供。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繰り上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】

◆蟹と国産牛のコース 11,880円

- ・ アミューズ ブーシュ
- ・ 金目鯛のたたき 和風ソース
- ・ 瀬戸田産 水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・ 紅ズワイ蟹とポテトのオリーブオイル焼き
- ・ 国産牛ステーキ ファイル肉  
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



蟹と国産牛のコース

■33階「ダイニングバー リーガトップ」 ※除外日:2019年1月4日(金)~6日(日)

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】

◆蟹とクスクスのタブレサラダ 1,426円

◆蟹と黒オリーブのピザ 1,664円

◆蟹のトマトパスタ 1,782円



蟹とクスクスのタブレサラダ



蟹と黒オリーブのピザ



蟹のトマトパスタ



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

## ■1階「オールデイダイニング ルオーレ」

土・日・祝日限定のビュッフェでは、殻付ズワイ蟹やローストビーフなど新年最初のビュッフェにふさわしい贅沢なメニューを種類豊富にご用意。また、アラカルトメニューでは、蟹を使った食事系“ダッチベイビー”など 3 品が登場します。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。

### ◆「蟹×肉」ディナービュッフェ

【日時】土・日・祝日限定 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】

大人(中学生以上)	4,900 円
小学生以上	2,200 円
4歳～小学生未満	1,200 円



土日祝限定 「蟹×肉」ディナービュッフェ

### ビュッフェメニュー (一例)

〔蟹×肉ディナービュッフェメニュー〕

- ・ 殻付ズワイ蟹
- ・ 蟹と春菊のフラン トリュフソース
- ・ 蟹と白菜のクリームパスタ
- ・ ローストビーフ グレービーソース
- ・ ビーフカレー
- ・ イベリコ豚のグリル

〔温製料理〕

- ・ チーズフォンデュ 野菜 バゲット添え
- ・ 牡蠣フライ タルタルソース添え
- ・ キノコとトリュフ風味のパスタ

〔窯焼きピザ〕

- ・ 白ネギとチキン窯焼きピザ
- ・ 合挽ミンチと水菜の窯焼きピザ

〔冷製料理〕

- ・ 色々大根のバーニャカウダ
- ・ ポルチーニ風味クロケットのピンチョス
- ・ アボカドとチキンのグリーンマスタードソース

〔デザート〕

- ・ ティラミス
- ・ ガトーショコラ
- ・ アイスクリーム各種 など約 50 種

### ◆おすすめアラカルトメニュー ※除外日:2019年1月4日(金)

【時間】10:00～22:00(ラストオーダー21:30) ※ダッチベイビーは 11:00～22:00(ラストオーダー21:30)

【お問い合わせ】TEL: 082-228-5395(直通)

【メニュー・料金】各 2,000 円

- ・ 蟹のドリア
- ・ 蟹と春菊を使ったクリームパスタ
- ・ 蟹とアボカドサラダのダッチベイビー



蟹のドリア



蟹と春菊を使ったクリームパスタ



蟹とアボカドサラダのダッチベイビー