



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2019年1月30日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

ホテル開業 25 周年記念プロモーション

レストランで「春のお祝いフェア」&『25 周年記念特別メニュー』を販売！

期間：2019年3月1日(金)～ ※『春のお祝いフェア』は4月24日(水)まで開催



ホテル内のレストラン&バーで、開業 25 周年を記念してさまざまな特別メニューをご用意（イメージ）

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4月25日にホテル開業 25 周年を迎えることを記念し、3月1日(金)から4月24日(水)まで、『春のお祝いフェア』と題して、館内 5 つのレストランでお得な記念メニューを、また同日より『25 周年特別メニュー“翔”』とアラカルトメニューを提供いたします。

『春のお祝いフェア』は、「レストラン シャンボール」「チャイニーズダイニング リュウ」「オールデイダイニング ルオーレ」「日本料理なにわ」「鉄板焼なにわ」の 5 店で展開。ランチとディナータイムそれぞれで趣向を凝らした記念メニューを謝恩価格で提供いたします。春の新たな出会いと門出を祝う場として、各シェフが演出する“食のロイヤル”をご堪能ください。

そして、『25 周年記念特別メニュー“翔”』は、記念日やお祝いなどハレの日にあふさわしい華やかなコース。「レストラン シャンボール」「チャイニーズダイニング リュウ」「鉄板焼なにわ」の 3 店にて 25,000 円(税金・サービス料含む)で販売いたします。また、「ダイニングバー リーガトップ」「チャイニーズダイニング リュウ」では、開業 25 周年の「25」にちなんだ料理や SNS 映えする『アラカルトメニュー』もご提供します。これまでのご愛顧に感謝の気持ちをこめ、各レストランが誇る個性豊かな味の競演を、この機会にご堪能ください。

	店舗	内容	料金
33 階	レストラン シャンボール	✿ イベリコ豚肩ロース肉のグリエなどをメインとしたランチコース	3,900 円
		✿ 25 年熟成の赤ワイン「シャトーカロン」をソースに使用したメインを含むディナーコース	11,880 円
		極上黒毛和牛フィレ肉と合鴨のフォワグラのグリエがメインのコース	25,000 円
	ダイニングバー リーガトップ	オマール海老フライロール	2,500 円
		合計 2.5 ポンドの肉 3 種盛り(峠下牛、豚肉、鶏肉)	15,000 円
6 階	チャイニーズダイニング リュウ	✿ 牛フィレ肉の蒸しパン添えなど開業時に人気だったランチコースを再現	3,900 円
		✿ 蝦夷鮑など豪華食材と汁なし担々麺を堪能できるディナーコース	11,880 円
		フカヒレの姿煮や活鮑など豪華食材を使ったコース	25,000 円
		25 種類の食材を使用した八宝菜	2,500 円
	鉄板焼なにわ	✿ 牛フィレ肉ステーキなどにデザートビュッフェが付いたランチコース	3,900 円
		✿ 黒毛和牛や蝦夷鮑などをメインとしたディナーコース	11,880 円
日本料理なにわ	シェフ厳選の豪華食材を堪能できる特別コース	25,000 円	
	✿ 25 種の食材を使った海鮮と山菜のちらし寿司などのランチコース	3,900 円	
1 階	オールデイダイニング ルオーレ	✿ 春のお祝いランチビュッフェ	2,200 円～
		✿ 【平日】春のお祝い 選べるメインディッシュ&ディナービュッフェ	3,300 円～
		✿ 【土日祝】屋台にぎり寿司とローストビーフ食べ放題(ディナー)	4,900 円

※税金・サービス料を含みます。✿印は、『春のお祝いフェア』メニューです。

<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)

『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、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

■33階「レストラン シャンボール」

旬の食材をバランス良く組み立てたプティポーションのランチと、シェフが手掛けるコース料理とソムリエが厳選したスパークリングワイン 3 種のマリアージュをお楽しみいただけるお祝いシーズンにおすすめのディナーをご用意。

ディナーのメインディッシュ「牛フィレ肉のグリエ」は、開業年の『シャトーカロン』の 25 年熟成赤ワインを使用したソースでお召し上がりいただきます。芳醇で複雑な香りと程よい酸味と渋みがある赤ワインソースが肉の旨みを引き立てる一品です。厳選素材を贅沢に使った季節感あふれるフランス料理とホテル最上階の広島城や山々の景色を眺めながら、至福の時間をお過ごしください。

【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:082-228-5473(直通)

【メニュー・料金】

❖『サンキューランチ』 3,900 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・鯛と浅利のカネロニ仕立て 爽やかな香りのレモンピュレを添えて
- ・桜えびのフリットとグリーンアスパラガスのポシェ ムースリヌソース
- ・本日の魚のポワレ リースリングワインソースと桜花を加えたオイル
- ・イベリコ豚肩ロース肉のグリエ 香草とコルニッションのピカントソース
- ・本日のデザート
- ・コーヒー、小菓子



サンキューランチ

❖『25周年記念ディナー』 11,880 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・カツオのミ・グリエ プチトマトとシェリーヴィネガーのオリーブオイルソース
- ・桜えびのフリットとグリーンアスパラガスのポシェ ムースリヌソース
- ・グリーンピースのポターージュ サン・ジェルマン風
- ・本日の魚のポワレ リースリングワインソースと桜花を加えたオイル
- ・牛フィレ肉のグリエ
25年前の 1994 年シャトーカロンの赤ワインソース
- ・デザートの前のお楽しみ
- ・本日のデザート
- ・コーヒー、小菓子
- ・ペアリングスパークリングワイン 3 杯付



25周年記念ディナー

『25周年記念特別メニュー “翔”』 25,000 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・サヨリとキャビアのミルフィーユと烏賊の雲丹添え グリーンピースソルベをソースにして
- ・オマール・ブルーのココット焼き トリュフの香り
- ・極上黒毛和牛フィレ肉と合鴨のフォワグラのグリエ 緑粒胡椒とエシヤロットのコンフィ添え
25年前の 1994 年シャトーカロンの赤ワインソース
- ・苺のソーテルヌ風味のグラティネ 苺のソルベ添え
- ・コーヒー、小菓子



レストラン シャンボール

■33階「ダイニングバー リーガトップ」

25 周年にちなみ「合計 2.5 ポンドの肉 3 種盛り(峠下牛、豚肉、鶏肉)」は、広島県竹原市の峠下牛、広島県産の

たおした

豚・鶏の3種を合計1.13kg(2.5ポンド)ものボリュームでご堪能いただけるメニュー。そして、“海老フライ”を大迫力の大きさと濃厚な味わいが魅力のオマール海老でアレンジし、話題のコッペパンで豪快に挟んだ、大人に贈る「オマール海老フライロール」は、パンからはみ出るほどの大きなフライがSNS映えする一品です。

【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)

『合計2.5ポンドの肉3種盛り合わせ(峠下牛、豚肉、鶏肉)』15,000円(写真左)

『オマール海老フライロール』2,500円(写真右)



■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

開業時(当時:中国料理 龍鳳)、最も人気のあったランチコースの一部を再現したランチと、開業時から愛されている「フカヒレの姿煮」などを含んだディナーをご用意。「フカヒレの姿煮」は、鶏ガラと豚骨をじっくり煮込んで作るコクのある白湯と、味に深みのあるオスの親鳥のミンチなどと香味野菜を使って作る透き通った清湯の2種を合わせて旨みを最大限に抽出したスープに、大振りのフカヒレをしっかりと味が染み込ませるまで煮込んだ伝統の味。とろけるような食感で濃厚な味わいのフカヒレと、とろみの付いたスープが絡み合う美味しさをお楽しみください。また、四川料理の巨匠 陳建民氏のもとで学んだ料理長・石中による「担々麺」もご提供。昨年夏から「マー活」ブームで注目されている花椒で“シビレ”を効かせた伝統の汁なし担々麺を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21:00)

【お問い合わせ】TEL:082-228-5953(直通)

【メニュー・料金】

❖『サンキューランチ』3,900円

- ・海鮮サラダ
- ・フカヒレスープ
- ・牛フィレ肉の蒸しパン添え
- ・鶏の唐揚げ スダチ酢入り油淋ソース
- ・海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・杏仁豆腐



牛フィレ肉の蒸しパン添え(サンキューランチ)

❖『25周年記念ディナー』11,880円

- ・Ryu 前菜盛り合わせ
- ・海の幸のスープ 芙蓉仕立て
- ・国産牛ロース肉の黒胡椒炒め
- ・フカヒレの姿煮(ハーフカット)
- ・北京ダック
- ・蝦夷鮑の蒸し物 香り醤油かけ
- ・汁なし担々麺
- ・デザート



25周年記念ディナー

『25種類の食材を使用した八宝菜』2,500円

『25周年記念特別メニュー “翔”』 25,000円

- ・Ryu 前菜盛り合わせ
- ・酔っ払い海老 スープと共に
- ・活鮑のあっさり塩炒め
- ・フカヒレの姿煮
- ・黒毛和牛ロースの中華風ステーキ
- ・干し貝柱入りスープ炒飯
- ・海燕の巣入りココナッツミルク



チャイニーズダイニング リユウ

■6階「鉄板焼なにわ」

シェフが厳選した豪華食材を堪能できるランチとディナーをご用意。ランチでは、世界三大珍味のフォワグラとトリュフを使用し、25周年記念特別メニューでは、「黒鮑」「オマール海老」「フォワグラ」など上質の食材が熟練シェフの手さばきにより、素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】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)

【お問い合わせ】TEL:082-228-6762(直通)

【メニュー・料金】

※『サンキューランチ』 3,900円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・瀬戸田産 水耕野菜のサラダ
- ・牛フィレ肉ステーキ 合鴨のフォワグラ添え トリュフ風味ソース
- ・焼野菜
- ・白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザートビュッフェ



牛フィレ肉ステーキ 合鴨のフォワグラ添え トリュフ風味ソース (サンキューランチ)

※『25周年記念ディナー』 11,880円

- ・オードブル
- ・合鴨のフォワグラ
- ・海老
- ・活蝦夷鮑
- ・国産牛フィレ肉 または ロース肉
- ・焼野菜
- ・白御飯
- ・汁物、香物
- ・本日のデザート
- ・コーヒー



蝦夷鮑の鉄板焼 (イメージ)

『25周年記念特別メニュー “翔”』 25,000円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・本日のオードブル
- ・オマール海老のサラダ仕立て
- ・黒鮑の鉄板焼
- ・宮崎県産極上黒毛和牛フィレ肉 または ロース肉
- ・焼野菜
- ・合鴨のフォワグラ丼(ミニサイズ)
- ・汁物、香物



鉄板焼なにわ

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー

■6階「日本料理なにわ」

旬の素材をふんだんに味わえる春の華やかなランチでは、金粉をまとい、宝石箱のような美しさの「海鮮と山菜のちらし寿司」をご提供。“健康・長寿”を願う意味を込め 25 種の食材を使用した特別なちらし寿司です。また、ディナーでは通常、刺身や焼き、蒸す、煮込むことが多い「鮑」を、料理長自慢の出汁にくぐらせる“しゃぶしゃぶ”で楽しむことをご提案いたします。軽く湯を通すことで、程よく柔らかく、甘みが増し、さらに旨味が凝縮される「鮑」の味わいをご堪能ください。

【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】

❁『サンキューランチ』 3,900 円

- ・惣菜3種盛り合わせ
- ・真丈の吸い物
- ・野菜饅頭おかき揚げ 春野菜の餡かけ
- ・海鮮と山菜のちらし寿司
- ・赤だし
- ・小さなデザート
- ・コーヒー



サンキューランチ

❁『25周年記念コース』 6,534 円 ※ランチタイムにもご利用いただけます。

- ・先附
- ・本日の造り
- ・国産牛の揚げ物 山菜天婦羅添え
- ・蝦夷鮑のしゃぶしゃぶ
- ・広島県庄原産こしひかり
- ・赤だし、香物
- ・デザート



蝦夷鮑のしゃぶしゃぶ

■1階「オールデイダイニング ルオーレ」

リーガロイヤルホテルグループで愛され続けている門外不出の「海の幸のピラフ」がビュッフェメニューに初登場。また、25周年にちなみ、25種類のサラダをラインアップ。種類豊富なドレッシングやトッピングで、自分だけの味つけや組み合わせを楽しんでいただけます。また、スイーツコーナーには、平成 2 年に流行したティラミスから平成 30 年のチョコミントまで、平成を彩ったスイーツを含む約 10 種類のメニューをご用意。サラダからスイーツまで種類豊富にメニューを揃え、幅広いシーンでご利用いただけます。

【お問い合わせ】TEL:082-228-5395(直通)

【メニュー・料金】

❁ランチ春のお祝い ランチビュッフェ(ソフトドリンク付)

【時間】**1部** 11:00～ **2部** 11:30～ **3部** 13:00～ **4部** 13:30～ <各 90 分制>

【料金】

大人(中学生以上) 平日 2,200 円 / 土・日・祝 2,500 円

小学生以上 平日 1,100 円 / 土・日・祝 1,200 円

4歳～小学生未満 500 円

❁《平日》ディナー 春のお祝い 選べるメインディッシュ&ディナービュッフェ

【時間】17:30～21:00(ラストオーダー20:30) <2時間制>



春のお祝いフェア (イメージ)

【料金】

大人(中学生以上) 平日 3,300 円
小学生以上 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となります。

【フリードリンクプラン】

・ソフトドリンク +800 円
・アルコールドリンク +1,700 円



オールデイダイニング ルオーレ (夜)

🌸《土日祝日限定》ディナー 屋台にぎり寿司とローストビーフ食べ放題

【日時】 土・日・祝日限定 17:30~21:00(ラストオーダー20:30) <2時間制>

【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

※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。

【フリードリンクプラン】

・ソフトドリンク +800 円
・アルコールドリンク +1,700 円

【ビュッフェメニュー (一例)】 ☆:ランチのみ ★:ディナーのみ

[冷製料理]

・アーティーチョークのマリネ
・25種類のサラダ
・鱈のカルパッチョ ホタルイカ添え ★

[スタンドクッキング]

・フルーツとカスタードの窯焼きピザ
・オムライス ☆
・海の幸のピラフ オニオンフライ添え ★
・にぎり寿司 ★(土日祝のみ)

[温製料理]

・鱈のグリル 菜の花ソース
・笛入りジェノベーゼのパスタ
・ローストポーク マスタードソース
・白魚とゴボウのフリット ☆
・合鴨のコンフィ ランティエユ添え ★

[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

[平日:ディナータイムのみ] 選べるメインディッシュメニュー (一例)

・広島赤鶏のグリルとチーズのガレット
・広島県産豚バラ肉とグリーンアスパラガスのルーロー
・和牛ハンバーグ 赤ワイン風味のポーチドエッグ添え
・ローストビーフ グレイビーソース(+700 円)
・牛フィレのポワレ 赤ワインソース(+1,200 円)
・蝦夷鮑のソテー ガーリックバターソース(+2,000 円) など全 9 種

※土日祝日限定の「屋台にぎり寿司とローストビーフ食べ放題」のメニューの詳細は、今後ご案内いたします。

***** 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>