



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2019年4月5日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

新元号「令和」と開業 25 周年を記念して
和・洋・中が揃う『開業 25 周年記念レストランフェア』

期間：4月25日(木)～6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 田沼 直之)は、4月25日(木)から6月30日(日)まで、ホテル開業 25 周年と新元号「令和」に改まる時代の幕開けを記念し、館内 6 つのレストラン・バーでお得なランチやディナーメニューをご用意します。

今回のフェアは、フレンチを最上階の景色とともに堪能できる「レストラン シャンボール」、和の「日本料理なにわ」、「鉄板焼なにわ」、中国料理の「チャイニーズダイニング リュウ」で、特別ランチとディナーコースをそれぞれをご用意。また、ビュッフェやアラカルト・カフェを楽しめる「オールデイダイニング ルオーレ」では、屋台にぎり寿司やローストビーフの食べ放題など、趣向を凝らしたメニューをご提供します。このほか、「ダイニングバー リーガトップ」では、地元・広島に感謝の気持ちを込めて広島県産にこだわった記念カクテルを販売いたします。歓迎会、懇親会など新たな出会いを祝う場として、腕自慢のシェフによる和・洋・中各種の料理をご堪能ください。

当ホテルは、4月25日に開業 25 周年を迎えます。これまでご愛顧いただきましたお客様へ感謝の気持ちを込めて、「ホテル開業 25 周年記念プロモーション」を本年末まで展開の予定です。

『開業 25 周年記念レストランフェア』の主なコース・プラン

店舗	内容	料金	
33階	レストラン	色鮮やかに仕上げた料理が品数豊富に楽しめるランチコース	4,515 円
	シャンボール	旬の食材と野菜を厳選し、華やかに仕上げたディナーコース	11,880 円
	ダイニングバーリーガトップ	ホテルと地元・広島との繋がりを記念したカクテル	1,500 円
6階	日本料理なにわ	広島県内 11 ホテル共同イベント『シェフの創作 味めぐり』 蝦夷鮑と国産牛、鱧を味わう贅沢なコース(ランチ・ディナー)	2,500 円 6,534 円
	鉄板焼なにわ	牛フィレ肉にフォワグラやデザートビュッフェが付いた豪華なランチ フォワグラや蝦夷鮑、国産牛など豪華食材を堪能できるコース	3,900 円 11,880 円
	チャイニーズダイニング リュウ	前菜からデザートまで全 8 品の充実ランチコース 大きな特製蒸し餃子、フカヒレの煮込みを堪能できるコース	3,564 円 5,940 円
1階	オールデイダイニング ルオーレ	ランチビュッフェ(ソフトドリンク付)	2,200 円～
		【平日】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&ディナービュッフェ	4,900 円

※税金・サービス料を含みます。

<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 総支配人室(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>

(参考資料)

『開業 25 周年記念レストランフェア』詳細

【期間】2019 年 4 月 25 日(木)～6 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。

※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。

■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チポーションのランチと、目にも鮮やかな野菜を厳選し、華やかな一皿に仕上げた前菜から始まるディナーコースをご用意。

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】

『25 周年記念ランチ』 4,515 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・広島サーモンと海藻のマルブレ グリーンアスパラガスのシャルロット仕立て
- ・蛸の炙りとブロッコリーのムースリヌ 生ハムのパウダーを散らして
- ・本日の魚のグリエ プロヴァンス風プチトマトのロティ添え
黒オリーブのピュレと白ワインソース
- ・ケンボロー芙蓉ポークロース肉のロティ
マスタード風味のロベールソース
- ・デザート前のお楽しみ
- ・本日のデザート
- ・コーヒー、小菓子



25 周年記念ランチ

『25 周年記念ディナー』 11,880 円 ※2 名様より承ります。

- ・アミューズ ブーシュ
- ・カンパチのえごまオイルマリネ ニース風サラダのテリーヌ仕立て
- ・蝦夷鮑と真鯛のエスカロップ アーティチョーク添え
ベーコンとグリーンピースのフランセーズ風クーリ
- ・仔羊肉とマッシュルームのメルゲーズ風味のカイエット クスクス添え
- ・本日の魚のポワレ タイム風味の人参添え 貝類のエキスと人参クーリ
- ・国産牛フィレ肉のグリエ ポルト酒ソース
- ・デザート
- ・コーヒー、小菓子



25 周年記念ディナー

■33 階「ダイニングバー リーガトップ」

リーガロイヤルホテルグループ・マスターバーテンダーの古澤 孝之による、地元・広島との繋がりを大切にする想いを表現したカクテル。広島生まれのクラフトジンやレモンを使ったリモンチェッロで、華やかに仕上げました。

【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】

『Le Lien(絆) ～これまでも これからも～』 1,500 円

※バーでのご利用時には、テーブルチャージとして 1 名様 540 円を頂戴いたします。

※ノンアルコールもご用意いたします。



■6階「日本料理なにわ」

毎年好評の「シェフの創作 味めぐり」を開催するほか、蝦夷鮑と国産牛、初夏の訪れを感じる鱧を味わう贅沢なコースを、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】

広島県内 11 ホテル共同イベント

『シェフの創作 味めぐり』 2,500 円 ※メニューは月替わりです。

〔5月メニュー〕

- ・旬彩豆腐
- ・魚の炙り 香味野菜
- ・若鮎の天婦羅
- ・胡麻豆腐と白身魚の玉締め
- ・アイナメを使った小鍋仕立て
- ・広島県庄原産こしひかり
- ・赤だし、香物
- ・デザート
- ・コーヒー



味めぐり (イメージ)

『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
- ・鱧の落とし
- ・蝦夷鮑の天婦羅
- ・国産牛と初夏野菜の小鍋仕立て
- ・広島県庄原産こしひかり
- ・赤だし、香物
- ・デザート



25周年記念コース

■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周年記念コースでは、「フォワグラ」「蝦夷鮑」「国産牛」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。

【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】

『25周年記念ランチ』 3,900 円

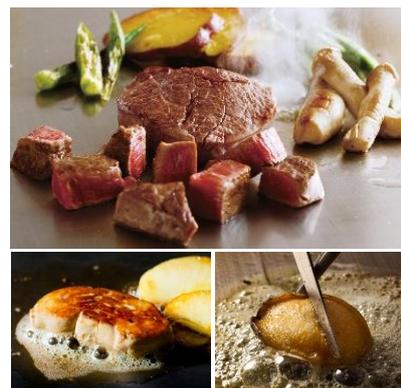
- ・アミューズ ブーシュ
- ・瀬戸田産 水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・オーストラリア産牛フィレ肉 合鴨のフォワグラ添え
トリュフ風味ソース
- ・焼野菜
- ・白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザートビュッフェ



25周年記念ランチ (イメージ)

『25周年記念コース』 11,880 円

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



イメージ

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

前菜からデザートまで全 8 品の充実ランチコースと、野菜の旨みを閉じ込めた大きな特製蒸し餃子やフカヒレの煮込みを堪能できる特別ディナーコース。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】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】

『^{ハナ}ランチ』 3,564 円

- ・Ryu 前菜 3 種盛り合わせ
- ・中華風クリームコーンスープ
- ・牛肉と彩りピーマンの炒め
- ・チーズ入り春巻き
- ・飲茶 2 種セイロ蒸し
- ・海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・デザート



Hana Lunch

『25周年記念コース』 5,940 円 ※2名様より承ります。

- ・Ryu 前菜 4 種盛り合わせ
- ・フカヒレ胸ビレの煮込み
- ・ジューシー蒸し餃子
- ・海老の X.O 醬炒め
- ・イベリコ豚のバルサミコ酢と鎮江香酢の酢豚
粒切り野菜とともに
- ・あっさり葱そば
- ・デザート 2 種盛り合わせ



25周年記念コース

■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」や 25 周年にちなみ、25 種類のサラダがビュッフェコーナーに登場。また、スイーツコーナーには、平成 2 年頃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いたします。さらに、25 土・日・祝日限定のディナービュッフェでは、職人が目の前で握る寿司やローストビーフをはじめ贅沢なメニューを種類豊富にご用意。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。

《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】～5月26日(日)までの土・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)

【料金】

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



屋台にぎり寿司とローストビーフ食べ放題
&ディナービュッフェ (イメージ)

【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

ランチランチビュッフェ(ソフトドリンク付) ※除外日:4月27日～5月6日

【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	平日 1,100円 / 土・日・祝 1,200円
4歳～小学生未満	500円



ビュッフェ (イメージ)

《平日》ディナー 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》

【料金】

大人(中学生以上)	3,300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



平成を彩ったスイーツも登場
(イメージ)

【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〕

- ・25種類のサラダ
- ・鰹のカルパチョ シェリー酢ソース ★

〔スタンドクッキング〕

- ・オムライス ☆
- ・ローストビーフ グレイビーソース ★(土日祝のみ)
- ・屋台にぎり寿司 ★(土日祝のみ)

〔温製料理〕

- ・白身魚とほうれん草のクレープ カネロニ風
- ・ごぼう入りハンバーグ デミグラスソース ☆
- ・海の幸ピラフ オニオンフライ添え ★

〔スイーツ〕

- ・ティラミスやロールケーキなど
- 平成を彩ったスイーツ各種 ほか約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)

- ・イサキのカダイフ包みとチーズのガレット
- ・和牛ハンバーグ デミグラスソース
- ・広島赤鶏のフリカッセ モリーユ茸ソース
- ・ローストビーフ グレイビーソース(+700円)
- ・蝦夷鮑のソテー ガーリックバターソース(+2,000円) ほか全9種

<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)