

“美味しいは嬉しい”。慶びの日にふさわしい美食の宴を
『レストランウェディング新メニュー』3種のコースを発表

提供期間：2019年9月1日(日)以降の披露宴実施のご両家様



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、レストランウェディングのメニューを刷新し、全3種のコースを9月1日(日)以降に披露宴実施のお客様へご提供いたします。

当ホテルのレストランウェディング会場は、33階北側に位置する「レストラン シャンボール」と南側の「ダイニングバー リーガトップ」の2店舗。ホテル最上階で、景色・美食・会話を楽しんでいただけるウェディングをご提案しています。

おもてなしを重視するカップルが増える中、こだわりの代表格であり、結婚式場を選ぶポイントとなる「料理」。また、招待された多くのゲストが楽しみにしていることを受け、“おふたりに代わり、美味しい料理を通して大切なゲストへ感謝の気持ちをお届けしたい”との想いからシェフが創り上げた3コースは、素材そのものの味や風味を活かし、立体感と彩り、香りにこだわった華やかな内容です。14,000円のコースは、前菜からデザートまで豊富な料理の中から、おふたりだけのオリジナルコースを作り上げることができるプリフィックススタイル。一部メニューは、フランス料理だけでなく、日本料理や中国料理からお選びいただくことができ、1,700通り以上の組み合わせをもつメニュー構成です。16,000円のコースは、オマール海老、蝦夷鮑、黒毛和牛フィレ肉、世界三大珍味のキャビア、フォワグラ、トリュフなど国内外の高級食材とシェフの技が織り成す贅沢な内容です。

リーガロイヤルホテル広島は、おふたりのかけがえのない1日に、“伝統と格式”を重んじ、調理から盛り付けにいたるまで趣向を凝らした料理で「記憶に残るおもてなし」をお届けします。

『レストランウェディング新メニュー』概要

【販売開始】6月23日(日) ウェディングフェアにて発表・販売開始

【試食会】7月7日(日) ウェディングフェア

【提供期間】9月1日(日)以降の披露宴

【対象会場】33階「レストラン シャンボール」、「ダイニングバー リーガトップ」

【料金(一例)】1名様 14,256円～(10月1日以降 14,520円～) ※料金は、税金・サービス料(10%)を含みます。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

ウェディング課 TEL:082-228-5743 (直通) / 平日 10:00~18:00、土日祝 9:00~19:00

***** 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)

『レストランウエディング新メニュー』詳細

【販売開始】 6月23日(日) ウエディングフェアにて発表・販売開始

【試食会】 7月7日(日) ウエディングフェア

【提供期間】 9月1日(日)以降の披露宴

【対象会場】 33階「レストラン シャンボール」、「ダイニングバー リーガトップ」

【メニュー内容・料金】 ※アルファベット部分はチョイスメニューです。

◆トレゾア - Trésor - 12,000円(14,256円) ※10月1日以降 12,000円(14,520円)

- ・ 真鯛のマリネ タコといろいろな茸のバトン 祝い船見立て
 - ・ 具たくさん野菜のブイヨンスープ
 - ・ 季節の魚のポワレとオリーブオイルのエミュルシヨネ イクラとディルオイルを散りばめて
 - ・ 広島レモン果汁風味のグラニテ
- 〔
- a. 牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜の祝福に囲まれて マスタードと白ワイン風味のソース
 - b. 国産牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え トリュフソース 《+1500円(1,782円/10月1日以降 1,815円)》
- 〕
- ・ アーモンド風味のブランマンジェとフルーツのスープ仕立て
 - ・ コーヒーとパン



「トレゾア」コースイメージ

◆プレジール - Plaisir - 14,000円(16,632円) ※10月1日以降 14,000円(16,940円)

- a. カンパチのミ・キュイとブロッコリーのムースリーヌ アイオリソース
 - b. 貝類のタルタルと透明なトマトゼリーのセルクル仕立て アーティチョークのマリネ添え
 - c. 和風前菜盛り合わせ 《+300円(357円/10月1日以降 363円)》
 - d. 中華前菜盛り合わせ 《+300円(357円/10月1日以降 363円)》
- 〔
- a. 合鴨のフォワグラのグリエ 穴子と茸のリゾット添え ポルト酒ソース
 - b. オマール海老と帆立貝柱のパイ包み焼き チョリソ風味のソース
- 〕
- a. ジャガイモとほうれん草の冷製スープ
 - b. コンソメスープ 天使の髪仕立て
 - c. フカヒレのスープ 《+500円(594円/10月1日以降 605円)》
 - d. フカヒレのスープ煮込み 《+1,500円(1,782円/10月1日以降 1,815円)》
- 〔
- a. 真鯛のソテー エストラゴンとセルフイーユ風味のソース
 - b. 金目鯛のオープン焼き 海藻風味 ドライトマトとアンチョビのエミュルシオン
 - c. オマール海老のテルミドール 《+1,600円(1,901円/10月1日以降 1,936円)》
- 〕
- a. ラズベリー・エンジェルカクテルのグラニテ
 - b. パルフェ・タムール リキュール風味のグラニテ
 - c. にぎり寿司 2貫(鮪、鯛の紅白仕立て) 《+500円(594円/10月1日以降 605円)》
- 〔
- a. 牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え マディラ酒ソース
 - b. 牛ロース肉のローストビーフ 西洋わさび添え シンプルなジュ
 - c. 国産牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え トリュフソース 《+1,500円(1,782円/10月1日以降 1,815円)》
- 〕

- a. チョコレートと柑橘類のマリアージュ
- b. バラ香るライチのジュレとフランボワーズのムース
- ・ コーヒーとパン



「プレジール」コースイメージ

◆シェフの逸品 - Chef-d'œuvre - 16,000 円(19,008 円) ※10月1日以降 16,000 円(19,360 円)

- ・ 雲丹をのせた玉葱のフラン
- a. キハダマグロのキャビア添え 花飾り仕立て 色鮮やかな赤と黄パプリカのクーリ
- b. 真鯛のマリネ カラスミ和え タスマニアサーモンと海藻のテリーヌ 紅白仕立て キャビア入りソース
- a. 舌ヒラメの香草風味のクルート焼き アンチョビとトマトのオイルソース
- b. 合鴨のフォワグラのソテー 茸のボルドー風と根セロリのピューレ添え ポルト酒ソース
- a. オマール海老のポワレ キャベツのエチューベ添え オマール海老のクーリ
- b. 蝦夷鮑と帆立貝柱のソテー スパークリングワイン風味のソースとほうれん草とパセリのクーリ
- a. 国産牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜添え トリュフソース
- b. 黒毛和牛フィレ肉のグリエ トリュフとフォワグラを加えたペリゴール風ソース
《+1,500 円(1,782 円/10月1日以降 1,815 円)》
- ・ フルーツと白ワイン風味のジュレ
- ・ オレンジ風味の温製クレープ バニラアイスクリーム添え シュゼット風
- ・ コーヒーとパン



「シェフの逸品」コースイメージ

※()内の料金は、税金・サービス料(10%)を含みます。
※ご案内の料金は、すべて1名様料金です。
※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更す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。

***** 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>