



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年3月1日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

美味満開！春の訪れを祝福するメニューが勢揃い

節目を祝うシーンにも最適な『春のお慶びフェア』

期間：3月1日(月)～5月31日(月)



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)では、3月1日(月)から5月31日(月)まで『春のお慶びフェア』と題して、館内6つのレストランで春の味覚を味わえるメニューやお祝いの季節にふさわしい華やかなコースやプランを提供いたします(※店舗により提供期間が異なります)。また、一部のメニューは3月限定で、ホテル公式WEBサイトからのオンライン予約特別価格をご用意しております。

3月から卒業や入学、就職、さらに5月の広島市成人祭など、ご家族で行事をお祝いすることが多くなるシーズンが始まります。本フェアは、春の訪れを感じる旬の食材や豪華食材を使い、和洋中のレストランシェフや料理長がお祝いの気持ちを表現。それぞれのレストランの特長を生かし、趣向を凝らした五感をくすぐるメニューを提供いたします。新たな出会いや門出を祝う場として、各店のスペシャルメニューをご堪能ください。

店舗		内容	料金
33階	レストラン シャンボール	記念日やお祝いに最適。華やかに仕上げたディナーコース	12,000円～
	スカイダイニング リーガトップ	苺スイーツが勢ぞろいしたスイーツビュッフェ付ランチ	3,993円～★
		彩りや鮮やかなフリードリンク付パーティプラン	6,000円
6階	日本料理 鯉城	【土日祝ランチ限定】30種以上の料理を楽しめるオーダービュッフェ	4,598円★
		50種以上のバラエティ豊かな料理を堪能できるオーダービュッフェ	6,655円★
	鉄板焼なにわ	国産牛ロース肉やオードブル、焼野菜、デザートなど充実のランチ	4,840円★
		蝦夷鮑やオマール海老、黒毛和牛など豪華食材を堪能できるコース	15,730円★
	チャイニーズダイニング リュウ	鯛の蒸し物、海老のチリソースなど人気メニューが揃うランチコース	4,300円★
フカヒレ、鮑、北京ダックなど中国料理の神髄を味わえるコース		12,100円★	
1階	ダイニング ルオーレ	全11種のシュラスコ料理が食べ放題のランチ(ソフトドリンク付)	【平日】3,500円★ 【土日祝】4,000円★
		フォワグラ、国産牛肩ロースなど全16種のシュラスコ料理を心ゆくまで楽しめるディナー	【土日祝】6,000円★

※税金・サービス料を含みます。

※★印のメニューは3月限定のホテル公式WEBサイトからのオンライン予約限定価格をご用意しております。

<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 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) なかしま じゅんこ 中島 順子、うえだ かなこ 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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『春のお慶びフェア』詳細

【期間】3月1日(月)～5月31日(月)

※広島県の要請等により、営業時間等が変更する場合がございます。 ※提供期間、定休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」

ホテル最上階の予約制レストランでは、厳選素材を贅沢に使った季節感あふれるディナーコースをご用意。絵画のように美しいフランス料理とホテル最上階からの煌めく夜景を眺めながら、至福の時間をお過ごしください。

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

【定休日】平日

※前日17時までの予約制 ※ご利用は中学生以上とさせていただきます。

※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

◆『アニバーサリープラン(フリードリンク付)』 12,000円 ※2名様より承ります。

- ・アミューズ プーシュ
- ・海老と鰯のバトン仕立て キャビア飾り サフラン風味のソース添え
- ・合鴨胸肉のエグイエット 緑粒胡椒風味のソース
- ・真鯛とグリーンアスパラガスのポワレ オレンジ風味のマルタ風ソース
- ・牛フィレ肉のグリユ 彩り野菜添え トリュフソース
- ・ワゴンデザート
- ・コーヒー

※16,000円のコースもご用意しております。



アニバーサリープラン (イメージ)

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

昨夏の販売以来、人気を博している『スカイランチ』のスイーツビュッフェに、苺を使ったスイーツが勢揃い。あたたかな陽光を感じながら、ランチと甘い旬を詰め込んだ苺スイーツをご堪能いただけます。またディナーには、見た目・内容・ボリュームでもご満足いただける飲み放題付のお得なパーティプランをご用意。夜景とともに食事をお楽しみいただけます。

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～22:30(ラストオーダー22:00)

◆『スカイランチ ～スイーツビュッフェ付～』 3,993円～ **3月限定オンライン予約限定価格 3,500円～**

《苺スイーツビュッフェ提供期間:3月1日(月)～5月9日(日)》

- ・アミューズ プーシュ
- ・選べる前菜(4種よりお選びいただけます)
- ・選べるメイン(4種よりお選びいただけます)
- ・スイーツビュッフェ(オーダー制)
- ・コーヒー

※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。

※期間外は通常のスイーツビュッフェを提供いたします。



スカイランチ スイーツビュッフェ (イメージ)

◆『スカイディナープラン(フリードリンク付)』 6,000円<銘々盛り>

- ・鶏むね肉の彩りサラダ
ごまドレッシングとオレンジ風味のオリーブオイル
- ・カンパチのカルパッチョ 桜の花を加えたビネグレット
- ・オマール海老の爪入りフライ イカフリッター
キーマカレーのピザ仕立て
- ・豚肩ロース肉の照り焼き 粗挽きソーセージのジャーマンポテト添え
- ・筍とグリーンアスパラガスのビーフピラフ

※ご利用は中学生以上とさせていただきます。



スカイディナープラン (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「日本料理 鯉城」

地元の食材を使った料理長こだわりのメニューや天婦羅、寿司、デザートまで幅広いラインアップで、世代を超えてご満足いただける人気のオーダービュッフェ『味ごのみ ～お好みの料理をお好きなだけ～』が、土日祝日のランチタイムに登場。桜えびや山菜など春の味覚を味わえるメニューが加わり、ランチは30種以上、ディナーは50種以上の料理を心ゆくまでご堪能いただけます。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 火曜日

◆《土日祝日限定ランチ》『味ごのみ 30選』《2時間制》※2名様より承ります。

大人(中学生以上) 4,598円 **3月限定オンライン予約限定価格 4,200円**
小学生 2,420円

◆《ディナー》『味ごのみ 50選』《2時間制》※2名様より承ります。

大人(中学生以上) 6,655円 **3月限定オンライン予約限定価格 6,000円**
小学生 3,630円

【メニュー (一例)】 ★:ディナーのみ

- ・合鴨のロース煮
 - ・汲み湯葉
 - ・海鮮サラダ
 - ・牛ロース肉ステーキ
 - ・サーモンのはらす焼
 - ・鯛の頭(塩焼き／酒蒸し)
 - ・ノドグロ一夜干し ★
 - ・桜海老と山菜の玉子とじ
 - ・天婦羅盛り合わせ
 - ・若鮎の天婦羅 ★
 - ・広島県産鶏卵を使った出汁巻き
 - ・広島県産豚肉のすきやき小鍋
 - ・鯛のしゃぶしゃぶ ★
 - ・揚げ出し豆腐の野菜餡掛け
 - ・本日のにぎり寿司3種盛り
 - ・広島県産豚肉の角煮どんぶり ★
 - ・桜葉入りラクトアイス ★
 - ・今月の和菓子 ★
- ほか



味ごのみ (イメージ)



若鮎の天婦羅 (イメージ)



タブレットを使用したオーダー制で
着席のままご注文していただけます

※プランを存分にお楽しみいただくにはランチは12:30、ディナーは19:00までのご来店をお勧めいたします。

※ホール席限定

※30分前にラストオーダーを伺います。

■6階「鉄板焼なにわ」

お祝いのシーンにぴったりな豪華食材を堪能できるランチとディナーをご用意。大人の心を満たす空間で、絶妙な焼き加減と溢れ出す素材の味を心ゆくまでご賞味ください。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日

◆『国産牛ステーキランチ』 4,840 円 **3月限定オンライン予約限定価格 4,300 円**

- ・シェフのおすすめオードブル
- ・国産牛ロース肉
- ・焼野菜 木の芽ソース添え
- ・白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー



イメージ

◆『海鮮&黒毛和牛コース』 15,730 円 **3月限定オンライン予約限定価格 14,000 円**

- ・アミューズ ブーシュ
- ・シェフおすすめオードブル
- ・活け蝦夷鮑
- ・活けオマール海老
- ・黒毛和牛フィレ肉・ロース肉盛り合わせ
- ・焼野菜 木の芽ソース添え
- ・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」

華やかな前菜や鯛の蒸し物のほか、同店人気の料理をコース仕立てにしたランチと、フカヒレの姿煮込みや鮑を使った一皿など贅沢なディナーコースをご用意し、大切な方々とのひとときに華を添えます。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 木曜日

◆『春のお慶びランチ』 4,300 円<銘々盛り> ※2名様より承ります。 **3月限定オンライン予約限定価格 4,000 円**

- ・前菜 4種盛り合わせ
- ・鯛の蒸し物 干し貝柱入り上湯スープ バジル風味
- ・牛フィレ肉の甘味噌炒め 蒸しパン添え
- ・点心 3種盛り合わせ
- ・海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・スープ杏仁、カスタード桃型饅頭



春のお慶びランチ (イメージ)

◆『春のお慶びディナー』 12,100 円<銘々盛り> ※2名様より承ります。 **3月限定オンライン予約限定価格 10,800 円**

- ・前菜盛り合わせ
- ・ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み
- ・鮑の X.O 醬炒め
- ・北京ダッククレープ包みと辛味噌炒め
- ・大海老の蒸し物 ニンニク風味香り醬油かけ
- ・あっさり葱そば
- ・デザート



春のお慶びディナー (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■1階「ダイニング ルオーレ」

牛のさまざまな部位の塊肉や野菜を鉄串に刺し、じっくり豪快に焼き上げるシュラスコ料理をディナーは全16種、ランチは全11種が食べ放題でお楽しみいただけます。ジューシーな塊肉をテーブルまでスタッフがお持ちし、目の前でお好きなだけ切り分けてご提供いたします。

◆『シュラスコランチ(ソフトドリンク付)』《90分制/8部制》

【時間】11:30～15:15 [11:30/11:45/12:00/12:15/13:00/13:15/13:30/13:45]

【料金】

	平日	土・日・祝日*
大人(中学生以上)	3,500円 【3月限定オンライン予約 限定価格】3,000円	4,000円 【3月限定オンライン予約 限定価格】3,500円
小学生	1,500円	
4歳～未就学児	500円	



シュラスコ (イメージ)

※ゴールデンウィーク期間(4月29日～5月9日)を含みます。

【メニュー】

- ・ サラダ前菜
- ・ シュラスコ料理【全11種】
牛肩ロース肉/牛ランプ/牛イチボ/豚肩ロース肉/ソーセージ/チキン/ソフトシェルシュリンプ/
グリーンアスパラ/玉ねぎ/焼きパインアップル/焼きりんご
- ・ パン
- ・ デザート盛り合わせ



牛イチボ (イメージ)

◆『シュラスコディナー』《2時間制》

【時間】17:30～21:30

※当面の間、ディナーは土・日曜日、祝休日のみ営業

【料金】

	土・日・祝日*
大人(中学生以上)	6,000円 【3月限定オンライン予約限定価格 5,500円】
小学生	2,500円
4歳～未就学児	1,000円



焼きりんご (イメージ)

※ゴールデンウィーク期間(4月29日～5月9日)を含みます。

【フリードリンクプラン】

- ・ ソフトドリンク 1名様 +1,000円
[コーラ/ジンジャエール/ウーロン茶/ジュース各種 (ほか)]
- ・ アルコールドリンク 1名様 +2,000円
[生ビール/樽生ワイン(スパークリング・赤・白)/フリージングハイボール/ソフトドリンク各種 (ほか)]

【メニュー】

- ・ サラダ前菜
- ・ シュラスコ料理【全16種】
牛カイロミ/仔羊/牛ロース肉/牛イチボ/国産牛ウチモモ/国産牛肩ロース肉/豚肩ロース肉/
フォウグラ/ソーセージ/チキン/ソフトシェルシュリンプ/グリーンアスパラ/玉ねぎ/チーズ/
焼きパインアップル/焼きりんご
- ・ パン
- ・ デザート盛り合わせ

***** 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) なかしま じゅんこ うえだ かなこ 中島 順子、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>