



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年5月26日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

安心・安全で快適なひとときを。ホテルならではの上質な時間をお届けします

32階の宴会場限定『少人数個室プラン』を販売

期間：～2022年3月31日(木) 《除外日：2021年12月30日(木)～2022年1月3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 ^{むろ としゆき} 室 敏幸)は、ホテル 32階の宴会場でご家族や親しいご友人とのお集まりに最適な少人数向けの宴会プランの販売を開始いたしました。

これまで多くの国際規模のパーティや会議を実施してきた実績を持つ当ホテルがお届けする安心・安全なニューノーマルスタイルの少人数プラン。絶景が広がる32階の宴会場を4名様からの少人数でゆったりと利用していただけるので、お客様同士の間隔を確保したレイアウトが実現できます。また、「飛沫防止パネル」を特典としてご用意するほか、各宴会場では換気システムによる空気の入替えや拭き取り消毒の徹底など感染症予防に取り組んでいるので、安心してご利用いただけます。

衛生管理を徹底したプライベートな空間で、ご家族や親しいご友人との記念日・お祝いにご利用ください。

『少人数個室プラン』概要

【期間】～2022年3月31日(木) 《除外日：2021年12月30日(木)～2022年1月3日(月)》

【会場】32階 スカイバンケットルーム(ダイヤモンドルーム/エメラルドルーム/サファイアルーム/ルビールーム)

【形式】正餐スタイル(西洋料理、日本料理、中国料理よりお選びいただけます)

【料金】1名様 13,000円/16,000円(料理、フリードリンク、会場料、税金・サービス料含む)

【特典】乾杯用スパークリングワインをプレゼント / 「飛沫防止パネル」の設置無料

【メニュー例(16,000円コース)】

- ・ 季節野菜のプチポタージュ
- ・ オマール海老とジャスミン香るマンゴーの淡雪
- ・ フォワグラポワレ パラが香るジンジャーブレッドと赤い果実のソース
- ・ トマトのエッセンスを纏った真鯛と香味野菜 スパークリングワイン風味
- ・ 牛フィレ肉のグリユ 赤ワインとポルト酒風味の牛蒡ソース
- ・ クリーミーで滑らかな口当たりのショコラ コーヒーとグランマルニエのグラニテ
- ・ コーヒー

◆フリードリンク

ビール/ウイスキー/ワイン(赤・白)または日本酒/ソフトドリンク
《ドリンクオプション》1名様 各 500円(紹興酒/カクテル3種)

※ご利用は4名様以上とさせていただきます。 ※他の特典・割引等は対象外です。

※ご宴会時間は2時間とさせていただきます。 ※ご要望に応じて、新型コロナウイルス感染症の追加対策も講じます。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル広島 セールズ課 TEL:082-228-5959(直通)[受付時間 10:00～17:00]

***** 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) ^{なかしま じゅんこ} 中島 順子、^{うえだ かな子} 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 : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> Facebook : <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『少人数個室プラン』詳細

【期間】～2022年3月31日(木) 《除外日:2021年12月30日(木)～2022年1月3日(月)》

【会場】32階 スカイバンケットルーム
(ダイヤモンドルーム/エメラルドルーム/サファイアルーム/ルビールーム)

【形式】正餐スタイル(西洋料理、日本料理、中国料理よりお選びいただけます)

【料金】1名様 13,000円/16,000円(料理、フリードリンク、会場料、税金・サービス料含む)

【特典】乾杯用スパークリングワインをプレゼント / 「飛沫防止パネル」の設置無料

【内容】

◆13,000円コース

- ・ 魚介類を添えた玉ねぎのブランマンジェ トマト風味
- ・ 季節野菜のプチポタージュ
- ・ 甘鯛ポワレと野菜 バルサミコ酢と粒マスタードソース
- ・ 生ハムを巻いた仔牛フィレ肉のピカタ メープルビネガーとオリーブ香るフォン・ド・ヴォーとパプリカソース
- ・ ニワトコの花シロップ香るオレンジと人参のヴルーテ バニラアイスクリーム添え
- ・ コーヒー

◆16,000円コース

- ・ 季節野菜のプチポタージュ
- ・ オマール海老とジャスミン香るマンゴーの淡雪
- ・ フォワグラポワレ バラが香るジンジャーブレッドと赤い果実のソース
- ・ トマトのエッセンスを纏った真鯛と香味野菜 スパークリングワイン風味
- ・ 牛フィレ肉のグリエ 赤ワインとポルト酒風味の牛蒡ソース
- ・ クリーミーで滑らかな口当たりのショコラ コーヒーとグランマルニエのグラニテ
- ・ コーヒー

■フリードリンク(13,000円コース・16,000円コース共通)

- ・ ビール/ウイスキー/ワイン(赤・白)または日本酒/ソフトドリンク
《ドリンクオプション》1名様 各 500円(紹興酒/カクテル 3種)



イメージ



16,000円コース(イメージ)



イメージ

※ご利用は4名様以上とさせていただきます。※他の特典・割引等は対象外です。

※ご宴会時間は2時間とさせていただきます。 ※メニュー内容は季節・入荷状況等により、変更になる場合がございます。

※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は、あらかじめ係員にお申し出ください。

※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。

※ご要望に応じて、新型コロナウイルス感染症の追加対策も講じます。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 セールス課 TEL:082-228-5959(直通)[受付時間 10:00~17:00]

***** 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) 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: <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> Facebook: <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>