



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年7月9日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

広島グルメの穴子料理のバリエーションが自慢
瀬戸内の味覚や地酒を楽しむ「寿司 旬菜 酒仙」

オープン日:2021年7月12日(月)



新型コロナウイルス感染症拡大を受け、臨時休業をしていたリーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 室 敏幸)の6階「居酒屋 酒仙」は、“瀬戸内の味覚と広島の地酒を楽しむくつろぎの時間”をコンセプトとして7月12日(月)より、『寿司 旬菜 酒仙』へと店名を刷新し、営業を開始いたします。

同店は、カウンターで職人が握る寿司に加えて、地元ならではの素材を堪能できる料理や日本各地の厳選した食材を用いた一品料理を揃えます。特に、お客様の関心が高い広島・名物の穴子料理は、バラエティに富んだ10種以上のメニューをご用意。なかでも、もちもちと弾力のある食感が特長のスペルト小麦で作る“穴子コロッケ”や山椒が香るキャラメルソースで味わうミルフィーユ仕立ての“穴子とフォワグラ”を含む独創的な穴子料理5種が楽しめる「穴子食べ比べ」がおすすめです。日本料理の粋にとらわれない調理法で、穴子の美味しさを引き出す料理を提供いたします。そして、日本三大酒処と称される広島の地酒を含む25種以上の日本酒をはじめ、焼酎なども充実しているので、料理に合わせてお酒を選ぶ時間も楽しんでいただけます。また、当面の間は、ランチ営業を実施し、日本料理 鯉城の料理を提供いたします。

「ちょっと1杯」から広島の美味を堪能する「食事」まで、女性のおひとり様グルメにも最適な大人の隠れ家的レストランで美食と銘酒に酔いしれるひとときをお過ごしください。

『寿司 旬菜 酒仙』概要

【店舗名】 寿司 旬菜 酒仙

【オープン】 7月12日(月)

【営業時間】 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00) ※当面の間、ランチ営業を実施
17:30~21:00(ラストオーダー 20:00) << 定休日:火曜日 >>

【場所】 リーガロイヤルホテル広島 6階

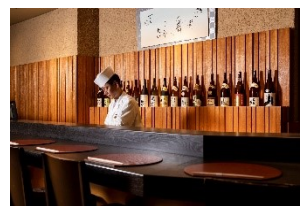
【席数】 28席 ※当面の間、左記の通り、席数を減らしてご案内しております。

【メニュー(一例)】

《ランチ》 鯉城二段重 3,388円

《ディナー》 握り寿司 (1貫) 490円~/白焼き穴子のレモン南蛮漬 1,460円
料理長若林の選ぶ穴子食べ比べ 2,430円

日本酒飲み比べセット 1,000円 ほか



店内



穴子食べ比べ (イメージ)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※食材の入荷状況により、内容が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。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> 6階「寿司 旬菜 酒仙」 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) 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> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>