



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2021年7月28日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

“グルメなおうち時間”の第3弾はプレミアム感が満載！

## 特別な日のお祝いにも最適なメニューが勢揃い

[第3弾]2021年8月1日(日)より販売開始



リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 <sup>むろ としゆき</sup> 室 敏幸)では、テイクアウト商品の第3弾としてご自宅でのひとときを非日常へ演出する美食メニュー5品を8月1日(日)より販売いたします。

第1弾・第2弾に続く、今回は「プレミアムなおうち時間」をテーマに、誕生日や記念日などのイベントやホームパーティをより華やかに彩る料理をご用意。フランス料理の古典的な一皿や、中国料理の高級食材の代名詞である“フカヒレ”を使った姿煮、ステーキを贅沢にトッピングしたピラフなどを揃え、事前のご予約にて販売します。また、すべて真空パック加工で提供し、湯煎だけの簡単調理で出来立ての味わいをお楽しみいただけます。

上質な時間を演出するホテルの美味しさを、ご自宅で気軽にご堪能ください。

### [第3弾]テイクアウト商品 概要

【販売開始日】2021年8月1日(日)～

販売店舗	スカイダイニング リーガトップ	チャイニーズダイニング リュウ	ダイニング ルオーレ
受取時間	11:30～21:00	11:30～14:30/17:30～21:00 (定休日:木曜日)	11:30～15:15/ 17:30～21:00
商品	◆国産鶏むね鶏とフォワグラ・トリュフの柔らか火入れ ◆オマール海老・帆立貝柱・フォワグラのフリカッセ トリュフ香りポルト酒ソース ◆オマール海老のグラタン カルディナル風	フカヒレの姿煮込み	ビーフステーキピラフ
料金	各 3,240 円(税金含む)	5,400 円(税金含む)	2,700 円(税金含む)
予約方法	電話またはオンライン		
受取場所	各店にてお渡し		

※各種優待・割引はいたしかねます。 ※商品は当日中にお召し上がりください。 ※写真はイメージです。

※広島県からの要請等により、販売または営業時間を変更する場合がございます。

※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。

※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係員にお申し出ください。

<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 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) <sup>なかしま じゅんこ</sup> 中島 順子、<sup>うえだ かなこ</sup> 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>



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

(参考資料)

## [第3弾]テイクアウト商品 詳細

【販売開始日】2021年8月1日(日)～

【予約方法】電話またはオンライン

【受取場所】各店にてお渡し

### ■33階「スカイダイニング リーガトップ」

【受取時間】11:30～21:00

【賞味期限】ご購入日当日

【保存方法】すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※前日の15時までにご予約をお願いいたします。

#### ◆『国産鶏むね肉とフォワグラ・トリュフの柔らかか火入れ』

3,240円(税金含む)《2名様分》

鶏の皮と身の間にスライスしたトリュフを挟み込み、ブイヨンで煮込むクラシックな料理。鶏肉の中には、フォワグラを詰め、しっとりジューシーで旨味が十分な身とフォワグラの濃厚なコクととろける食感を堪能していただけます。



イメージ

#### ◆『オマール海老・帆立貝柱・フォワグラのフリカッセ トリュフ香りポルト酒ソース』

3,240円(税金含む)《1～2名様分》

フランスの伝統的な家庭料理「フリカッセ」を総料理長 豊田がアレンジした逸品。グリルして旨みを閉じ込めたオマール海老、帆立貝、フォワグラを芳醇なトリュフの香りを移したクリームソースで煮込み、風味豊かに仕上げました。爽やかな白ワインとの相性が良く、ペアリングを楽しむのもおすすめです。



イメージ

#### ◆『オマール海老のグラタン カルディナル風』

3,240円(税金含む)《2名様分》

オマール海老を一尾使った贅沢なグラタン料理。海老の旨みが溶け込んだアメリカヌソースとホワイトソースを合わせた濃厚でクリーミーなソースを肉厚でプリプリとした弾力のある身にまとわせました。海老の風味と食感を存分にご堪能いただける一皿です。



イメージ

### ■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【受取時間】11:30～14:30 / 17:30～21:00(定休日:木曜日)

#### ◆『フカヒレの姿煮込み』 5,400円(税金含む)《2名様分》

中国料理の高級食材の代名詞である“フカヒレ”を使った贅沢な逸品。とろけるような口当たりときめ細やかな繊維のぷりぷり食感が魅力のフカヒレを清湯スープと白湯スープで柔らかく炊きあげました。濃厚ながらも滋味深いスープも絶品です。

【賞味期限】ご購入日当日

【保存方法】すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※受取時間の3時間前までにご予約をお願いいたします。



イメージ



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

## ■1階「ダイニング ルオーレ」

【受取時間】 11:30～15:15 / 17:30～21:00

### ◆『ビーフステーキピラフ』 2,700円 (税金含む) 《1～2名様分》

ジューシーなステーキを載せたボリューム満点の和風ピラフ。  
日本三大漬菜のひとつで、ピリッとした辛みと豊かな風味が特長の「広島菜」とガーリックの香りが食欲をそそるピラフと、グリルで焼き上げたステーキをともにお楽しみいただけます。

【賞味期限】 ご購入日当日

【保存方法】 すぐにお召し上がりにならない場合、  
冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※受取時間の3時間前までにご予約をお願いいたします。



イメージ

※各種優待・割引はいたしかねます。 ※広島県からの要請等により、販売または営業時間を変更する場合がございます。  
※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。  
※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係員にお申し出ください。

## 《おうち時間をさらに愉しむ》リーガロイヤルホテルのオンラインショップ

「ホテルの味をご家庭で」をコンセプトに、食卓を彩るスイーツやホテルソムリエがセレクトしたワイン、ホテルグッズなど、幅広い商品をラインアップしたオンラインショップが6月にリニューアル。

この度、リニューアルオープン記念として、おうち時間を豊かにするワインのセットを7月29日(木)～9月30日(木)の期間限定で特別価格にてご用意いたします。

テイクアウト商品とともに、ワインとのペアリングを愉しんでみてはいかがでしょうか。

### ■オンラインショップリニューアル記念企画

【期間】 7月29日(木)～9月30日(木)

【サイト URL】 <https://www.melissa-ec.jp/>

【内容】

#### ◆イタリアワインセット 10,296円(通常 11,440円)

イタリアのワイン評価誌ガンベロロッソで最高得点「トレビッキエーリ」を獲得したワインをスパークリング、白、赤でセットにしました。

スパークリングワイン

フランチャコルタ・ナトゥーレ<バローネ・ピッツィーニ>2016年

白ワイン

ステッラート・ヴェルメンティーノ<パーラ>2019年

赤ワイン

ラヴィニョーネ・バルベラ・ダスティ<ピコ・マッカリオ>2018年

#### ◆スパークリングアソートセット 6,237円(通常 6,930円)

カジュアルに楽しむスパークリングアソート3種のセット。  
フランス、スペイン、オーストラリアでラベルも華やかなセットです。

- ◆クレマンドブルゴーニュ・ブリュット<ピカメロ>NV
- ◆1+1=3 カヴァ・ブリュット<ウ・メス・ウ・ファン・トレス>NV
- ◆ピノ・シャルドネ・ボタニクス<イエローグレン>2018年



イメージ



イメージ

※料金は税金を含みます。 ※写真はすべてイメージです。  
※商品は予告なく販売を終了することがあります。 ※販売期間・営業時間は状況により変更する場合がございます。

＜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 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 うへだ 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