



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2021年10月21日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

“チョコレート×ナッツ”心もほどける至福のひとつ

## 冬に贈る大人のスイーツビュッフェ&ランチ

提供期間:2021年11月1日(月)~2021年12月31日(金)



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)の33階「スカイダイニング リーガトップ」では、絵画のような美しいランチと、食後はチョコレートとナッツをテーマにした甘く香ばしい多彩なスイーツ20種を楽しめる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を11月1日(月)より提供します。

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』は、ホテル最上階「スカイダイニング リーガトップ」で地上約125mの絶景を眺めながら、アミューズ ブーシュ、前菜、メイン、スイーツビュッフェ(オーダー制)、コーヒーを楽しめる人気ランチです。提供するメニューには、広島レモンの爽やかな香りや酸味が鱈の美味しさを引き立てる美しい前菜や、脂の口溶けがなめらかで、旨みを凝縮したイベリコ豚肩ロース肉のロティなどのメイン料理をご用意し、それぞれ4種からお好きな1品をお選びいただけます。そして、もうひとつの主役であるスイーツビュッフェには、**好相性のチョコレートとナッツをテーマに**、甘くてビターな大人のスイーツを提供。フォークを入れると甘酸っぱいラズベリーソースがとろけ出す温製「ガトーショコラ」をはじめ、なめらかでクリーミーな舌触りとピスタチオの濃厚な風味を楽しめる「ピスタチオのクレームブリュレ」、一口サイズの「ミルクチョコレートのプチタルト」「ヘーゼルナッツとピスタチオのヌガー」などをご用意。さらに、一部には冬が旬の「広島レモン」を使ったパティシエによるこだわりの逸品・定番メニューを含む全20種を揃え、ランチ営業時間内は時間無制限でお楽しみいただけます。

この冬は、ランチとともに芳醇で奥深いチョコレート×ナッツの魅力が詰まったスイーツをご堪能ください。

### 『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2021年11月1日(月)~2021年12月31日(金)

【時間】11:30~14:30(ラストオーダー 14:00) 《ランチ営業時間内は時間無制限》

【場所】33階「スカイダイニング リーガトップ」

【料金】1名様 3,993円~

【内容】・アミューズ ブーシュ

- ・前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
- ・メイン 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
- ・スイーツビュッフェ 《全20種/オーダー制》
- ・コーヒー

※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等により変更する場合がございます。

※「広島レモン」は、JA広島果実連の登録商標です。登録番号 第5106630号

<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>やまわき たけふみ うへだ かなこ</sup>山脇 健史、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>

(参考資料)

## 『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』詳細

【期間】2021年11月1日(月)～2021年12月31日(金)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

《ランチ営業時間内は時間無制限》

【場所】33階「スカイダイニング リーガトップ」

【料金】1名様 3,993円～

### 【内容】

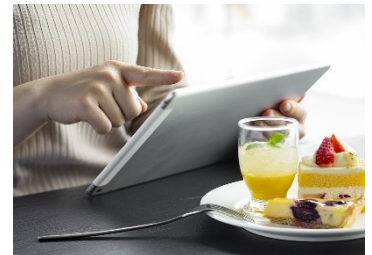
- アミューズ ブーシュ
- 前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
  - ・蒲刈製藻塩で漬けた広島レモンのコンフィと野菜 南瓜のピューレ添え 鱈のライムリーフ風味
  - ・紅ズワイ蟹と帆立貝柱のミルフィーユ仕立て 優しい香りの春菊クーリ
  - ・田舎風お肉のパテと野菜の生ハム包み ビーツのタルタル添え
  - ・フォワグラとスパイス風味の鶏肉のテリーヌ仕立て (+900円)
- メイン 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
  - ・真鯛のポワレ みかん果汁とヴェルモットのソースとバジルオイル
  - ・イベリコ豚肩ロース肉のロティりんごを加えたシードルヴィネガーソース
  - ・仔羊肩肉のグリエ グリーンオリーブとローズマリー風味
  - ・牛ロース肉の網焼き 赤ワインソース (+900円)
- スイーツビュッフェ《オーダー制》
  - ・ラズベリーソースがとろけ出る温かいガトーショコラ
  - ・チョコレートのヴァバロワ オレンジとバナナのシェーク
  - ・くるみとチョコレートの大福
  - ・ヘーゼルナッツとピスタチオのヌガー
  - ・無花果とチョコレートのブラウニー
  - ・ひと口サイズ ピスタチオのクレームブリュレ
  - ・なめらかなミルクチョコレートのプチタルト アーモンドとキャラメル風味のチュイル添え
  - ・広島レモン香るレアチーズムース ブラウンシュガーのクランブルとともに
  - ・リーガロイヤルホテルオリジナル ウィークエンドシトロン
- コーヒー



スイーツビュッフェ (イメージ)



料理 (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いただけます

ほか全 20 種

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※「広島レモン」は、JA広島果実連の登録商標です。登録番号 第 5106630 号

※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。

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

※貸切営業等でご利用いただけない場合がございます。

＜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) やまわき たけふみ うえだ かなこ 山脇 健史、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>

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