



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2021年10月26日
リーガロイヤルホテル広島

聖夜を祝う3日間限りのスペシャルメニュー

クリスマス特別メニューを提供

[販売期間]2021年12月24日(金)～2021年12月26日(日) ※提供時間は店舗により異なります。



広島市内ホテルで唯一、「恋人の聖地サテライト」に選定されている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)は、12月24日(金)から12月26日(日)の期間中、館内レストラン4店にてクリスマスシーズンにふさわしい華やかな特別ディナーを提供いたします。

恋人やご夫婦でのデート、ご家族・ご友人とのクリスマスディナーなど、シーンやお好みに合わせてお選びいただけるようレストラン4店にて期間限定のクリスマス特別メニューをご用意します。煌めく夜景が広がる33階レストラン(スカイダイニング リーガトップ/レストラン シャンボール)では、まるでアートのように色彩豊かな料理が目と舌を楽しませてくれます。オマール海老やフォワグラ、黒毛和牛など、選び抜かれた豪華食材をシェフ 徳久が繊細なフレンチの技法で美味しさを最大限に引き出した料理をご堪能ください。そして「鉄板焼なにわ」では、シェフ達によるライブ感溢れる演出と、贅を尽くした食材で織り成す珠玉のコースを用意し、お客様の心までも満たす特別な時間を提供いたします。開放感溢れる空間「ダイニング ルオーレ」では、目の前でジューシーな塊肉のカービングサービスを行うシュラスコのほか、ローストチキンやブッシュ・ド・ノエルなどクリスマス限定メニューを揃えたプレミアムビュッフェを開催します。

至福の時間に浸る美味と心を込めたおもてなしで、大切な人と過ごす特別なクリスマスをお過ごしください。

『クリスマス特別メニュー』概要

レストラン	期間・入店時間(★印は営業時間)	料金(税金・サービス料含む)
33階 スカイダイニング リーガトップ	12月24日(金)・25日(土) 《2部制》17:00/19:30	20,000円/25,000円
	12月26日(日) 17:30～22:30★	
33階 レストラン シャンボール	12月24日(金)・25日(土) 《2部制》17:30/20:00	25,000円
	12月26日(日) 17:30～21:00★	
6階 鉄板焼なにわ	12月24日(金)・25日(土) 《4部制》17:30/18:00/19:30/20:00	17,000円/19,000円/ 25,000円
	12月26日(日) 17:30～21:00★	
1階 ダイニング ルオーレ	12月24日(金)～26日(日) 《2部制・2時間制》17:00/19:30 ※ランチには「クリスマスシュラスコランチ」を提供します。	大人(中学生以上) 8,000円 小学生 3,500円 4歳～未就学児 1,000円

<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) 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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『クリスマス特別メニュー』詳細

※提供時間は店舗により異なります。 ※料金は、全て税金・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。

【期間】 2021年12月24日(金)～2021年12月26日(日)

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

ホテル最上階に位置し、広島市街の煌めく夜景が満喫できるスカイダイニングでロマンティックなディナーを。

【入店時間】 2部制(1部 17:00 2部 19:30) ※12月26日(日)は17:30～22:30

クリスマスディナー「^{エトワール}Étoile」 1名様 20,000円

- ◆ 鱈の炙り キューブ仕立て キャビア添え
- ◆ 帆立貝柱と蝦夷鮑を忍ばせたタスマニアサーモンのマリネ
レモンとハチミツのエミュルションソース
- ◆ 合鴨胸肉のエグイエットとフォワグラのグリエ トリュフソース
ラルド風味の泡添え “森に降り積もる雪をイメージして”
- ◆ クリスマスカラーで彩ったカナダ産オマール海老のポワレと
フヌイユ香るほうれん草 パプリカとソーテルヌ風味のジュ・ド・オマール
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ 緑粒胡椒ソース
ラクレットチーズとポテトのフォンダン添え
- ◆ クリスマスデザート 2021
- ◆ コーヒーとブッシュ・ド・ノエル



「Étoile」イメージ



※他、「^{アンジュ}Ange」25,000円のコースもございます。

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階の中世の古城をイメージした落ち着いた空間。豪華食材を使ったフレンチレストランならではの大人のクリスマスを味わえます。

【入店時間】 2部制(1部 17:30 2部 20:00) ※12月26日(日)は17:30～21:00

クリスマスディナー「^{アンジュ}Ange」 1名様 25,000円

- ◆ アミューズ ブーシュ 4種盛り合わせ
- ◆ オマール海老のミ・キュイ 花壇をイメージしたタルト仕立て
- ◆ 合鴨胸肉のエグイエットとフォワグラのグリエ トリュフソース
ラルド風味の泡 “森に降り積もる雪をイメージして”
- ◆ 甘鯛の鱗焼き 小燕のロティ
ヴェルモット風味のシャンパンソースと春菊のクーリ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ 緑粒胡椒ソース
ラクレットチーズとポテトのフォンダン添え
- ◆ クリスマスデザート 2021
- ◆ コーヒーとブッシュ・ド・ノエル



「Ange」イメージ



※2名様より承ります。

※ご利用は中学生以上のお客様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いたします。

■6階「鉄板焼なにわ」

豪華食材を使用し、絶妙な焼き加減で食材の旨みを堪能できるクリスマスにふさわしい心躍るコース。

【入店時間】4部制(1部 17:30 2部 18:00 3部 19:30 4部 20:00)

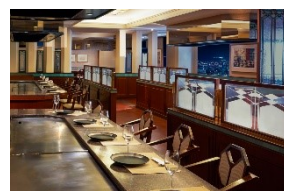
※12月26日(日)は17:30~21:00

クリスマスディナー「^{プレミアム}Premium」1名様 25,000円

- ◆アミューズ ブーシュ
- ◆広島レモンサーモンのタルタル 海の恵みの輝く宝石仕立て
北広島町の新鮮な香草サラダ添え
- ◆フランス産フォワグラの鉄板焼 ペリグーソース フレッシュトリュフを飾って
- ◆カナダ産フレッシュオマール海老 白ワインソース キャビア入り
- ◆極上黒毛和牛《近江牛フィレ肉》
- ◆焼野菜
- ◆なにわ特製ガーリックライス または 鉄板焼おにぎりと牛テールスープ
- ◆汁物、香物
- ◆クリスマスデザート2021
- ◆コーヒー



「Premium」イメージ



*他、「^{ノエル}Noël」17,000円、「^{カドール}Cadeau」19,000円のコースもございます。

※2名様より承ります。

■1階「ダイニング ルオーレ」

牛のさまざまな部位の塊肉や海鮮、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』(ブラジルを代表するバーベキュー料理)とビュッフェを楽しめるダイニング。出来立ての美味しさだけでなく、エンターテイメントを楽しみながら、家族や友人とのおしゃべりも弾む時間をお過ごしいただけます。

クリスマスシュラスコディナー(フリードリンク付)《120分制/2部制》

【入店時間】2部制(1部 17:00 2部 19:30)

【料金】

大人(中学生以上)	8,000円
小学生	3,500円
4歳~未就学児	1,000円

【メニュー(一例)】全50種以上

- シュラスコ料理
※一部メニューはビュッフェカウンターで提供
牛ハラミの塩広島レモン焼き/牛イチボ/牛肩ロース肉/国産牛ウチモモ/豚肩ロース肉/
ソフトシェルシュリンプ/サツマイモ/エリンギ/焼きパインアップル
- ビュッフェメニュー

<ul style="list-style-type: none"> ・ コールミート盛り合わせ グリッシーニ添え ・ 鰯のカルパッチョ 柚子ドレッシング ・ フロマージュ3種 ・ ロースチキン クランベリーソース ・ 牡蠣フライ タルタルソース ・ 紅ズワイガニの Pasta 	<ul style="list-style-type: none"> ・ アトランティックサーモンのオープン焼き サフランクリームソース ・ フォワグラソテー トリュフソース ・ サラダ各種 ・ デザート各種 ほか
---	---



クリスマスメニュー (イメージ)

【フリードリンクプラン】

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/梅酒/サワー各種/カクテル各種/
ノンアルコールビールテイスト飲料/ノンアルコールカクテル各種/ソフトドリンク各種 ほか全50種

※同期間中、ランチタイムには「クリスマスシュラスコランチ」を提供いたします。