



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2021年11月26日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

世界中のグルメを魅了する銘柄牛を堪能  
**レストラン5店にて『神戸牛フェア』を開催**

期間:2021年12月1日(水)~2021年12月31日(金)



イメージ

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)は、館内5つのレストランにて、日本では勿論、海外でも知名度が高く、特に欧米を中心に牛肉の最高峰とされる「神戸ビーフ」を使った『神戸牛フェア』を12月1日(水)よりご提供いたします。

2021年、自粛を頑張ったご自身やご家族へのご褒美に、12月は思いきり贅沢に外食をお楽しみいただきたいと願い、企画した同フェア。日本三大和牛と呼ばれる神戸牛、松阪牛、近江牛の中でも一番厳格な審査基準を設けられており、その審査をクリアした但馬牛に与えられる最高峰ブランドの「神戸ビーフ」は、他の和牛と比べ、人肌で溶けるほど融点が低く、柔らかい舌触り・あっさりとした味わいが特長です。6階「鉄板焼なにわ」では、肉の繊維がきめ細やかで上品な甘みもある芳醇な神戸ビーフの旨みを最大限に引き出すため、塩・胡椒でシンプルに味付けし、お好みの焼き加減でご用意。「寿司 旬菜 酒仙」では、とろけるような口触りの肉寿司、「チャイニーズダイニング リュウ」では、柔らかいフィレ肉をオイスターソース炒めや甘辛炒めで提供するなど、各店のシェフ・料理長が腕を振ります。

豪華絢爛な内容の「神戸牛フェア」で、今年最後の贅沢グルメをご堪能ください。

**『神戸牛フェア』概要**

店舗		メニュー名称	料金
6階	鉄板焼なにわ	神戸牛コース	25,000円
		神戸牛を味わうコース	17,000円
		神戸牛食べ放題プラン	50,000円
	チャイニーズダイニング リュウ	神戸牛フィレ肉のオイスターソース炒め(アラカルトメニュー)	9,680円
		神戸牛フィレ肉の甘辛炒め(アラカルトメニュー)	9,680円
		神戸牛フィレ肉のステーキ 中華ソースかけ(アラカルトメニュー)	9,680円
	日本料理 鯉城 寿司 旬菜 酒仙	神戸牛フィレ肉のステーキ(アラカルトメニュー)	7,200円
		神戸牛と焼き穴子重(アラカルトメニュー)	4,500円
		神戸牛の肉寿司(2貫)(アラカルトメニュー) ※「酒仙」でのみ提供	2,200円
33階	スカイダイニングリーガトップ	スイーツビュッフェ付 スカイランチ (選べるメインの1品として「神戸牛フィレ肉のステーキ」を提供)	7,493円~
	レストラン シャンボール	ムニユ シェフ(選べるメインの1品として神戸牛を提供)	21,900円
		ムニユ シャンボール(選べるメインの1品として神戸牛を提供)	17,100円

※税金・サービス料を含みます。33階レストランは、神戸牛をお選びいただいた際の料金です。 ※提供期間、定休日は店舗により異なります。

<お客様からのお問い合わせ先> 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

(参考資料)

## 『神戸牛フェア』おすすめメニュー (一例)

【期間】2021年12月1日(水)～12月31日(金)

※広島県の要請等により、営業時間等が変更する場合がございます。 ※提供期間、定休日は店舗により異なります。  
※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。

### ■6階「鉄板焼なにわ」

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】月曜日

【提供期間】12月1日(水)～12月30日(木) ※除外日:12月24日～25日

#### ◆『神戸牛コース』25,000円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・本日のオードブル
- ・フォワグラ
- ・活けオマール海老
- ・活け黒鮑
- ・神戸牛フィレ肉
- ・焼野菜
- ・ガーリックライス または 白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー

### ■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】木曜日

【提供期間】12月1日(水)～12月30日(木)

#### ◆アラカルトメニュー

『神戸牛フィレ肉のオイスターソース炒め』9,680円

『神戸牛フィレ肉の甘辛炒め』9,680円

『神戸牛フィレ肉のステーキ 中華ソースかけ』9,680円

### ■6階「日本料理 鯉城」

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】火曜日

【提供期間】12月1日(水)～12月30日(木)

#### ◆アラカルトメニュー

『神戸牛フィレ肉のステーキ 添え野菜 和風ソースとポン酢』7,200円

『神戸牛と焼き穴子重 自家製ソースと煮詰めダレ』4,500円



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

### ■6階「寿司 旬菜 酒仙」

【営業時間】 17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 火曜日

【提供期間】 12月1日(水)～12月30日(木)

#### ◆アラカルトメニュー

『神戸牛フィレ肉のステーキ 添え野菜 和風ソースとポン酢』 7,200円

『神戸牛と焼き穴子重 自家製ソースと煮詰めダレ』 4,500円

『神戸牛の肉寿司(2貫)』 2,200円

### ■33階「スカイダイニング リーガトップ」

【営業時間】 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》

【提供期間】 12月1日(水)～2021年12月31日(金)

#### ◆『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』 3,993円～ (※メイン料理で神戸牛フィレ肉のステーキをお選びいただいた場合、7,493円～)

##### ■ アミューズ ブーシュ

##### ■ 選べる前菜 《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)

##### ■ 選べるメイン 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》

- ・ イベリコ豚肩ロースのロティ リンゴを加えたシードルヴィネガーソース
- ・ 神戸牛フィレ肉のステーキ(+3,500円) ほか

##### ■ スイーツビュッフェ 《オーダー制》

- ・ 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
- ・ ラズベリーソースがとろけ出る温かいガトーショコラ ほか全 20種

##### ■ コーヒー

### ■33階「レストラン シャンボール」《ディナー》

【営業時間】 17:30～21:00(ラストオーダー20:00) ※前日 17:00 までの予約制

【定休日】 平日

【提供期間】 12月1日(水)～2021年12月31日(金) ※除外日:12月24日～26日

#### ◆『ムニユ シェフ』 19,400円～ (※メイン料理で神戸牛フィレ肉のステーキをお選びいただいた場合、21,900円)

##### ・ アミューズ ブーシュ

- ・ カワハギのレモン風味マリネ ソバ粉のテュイル添え 人参のヴィネグレットとバジルオイル
- ・ ラルドをさした鮫鱈のグリエ スープ仕立て 焼き白葱と小燕のソテー添え
- ・ フォワグラのフリカッセ トリュフの香り レンコンのブーシオン添え
- ・ カナダ産オマール海老のポワレ リンゴとミントを加えたベルモットソース

・ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ シャトーブリアンソース

または

・ 神戸牛フィレ肉のグリエ シャトーブリアンソース(+2,500円)

##### ・ ワゴンデザート

##### ・ コーヒー

\*\*\*\*\* 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