



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年11月29日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島“史上最高”の食べ放題！

鉄板焼なにわ『神戸牛食べ放題プラン』を販売

期間:2021年12月1日(水)～2021年12月30日(木)《除外日:12月24日(金)・25日(土)》

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 ^{むろ としゆき}室 敏幸)は、6階 鉄板焼なにわにて、世界が認めたブランド牛で希少な和牛の代名詞でもある神戸牛を好きなだけお召し上がりいただける『神戸牛食べ放題プラン』を12月1日(水)より期間限定でご提供いたします。

今や日本国内だけでなく、世界中で高い知名度を誇る「神戸ビーフ」。但馬牛の中から厳しい諸条件を全てクリアした牛だけに与えられる最高峰ブランドは、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。

この度、昨年から続いた自粛生活を頑張ったご褒美に、外食を目一杯楽しんでいただきたいと思い、神戸牛を惜しむことなく“食べ放題”で提供。同店初の企画で、当ホテル史上最も贅沢な本プランは、1日1組様限定でお楽しみいただけます(2時間制 ※2～4名様)。そして、コースのメインであり、食べ放題で提供する「神戸牛フィレ肉」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。鉄板上の温度差を利用し、旨みを閉じ込めながら巧みに焼きあげられた神戸ビーフを、お好みで藻塩、赤ワイン塩、シチリア海塩の3種や広島県廿日市市吉和産の山葵とともにご堪能いただけます。

美食を極めた世界中のグルメたちをも魅了する日本和牛のトップブランド「神戸ビーフ」を心ゆくまでお召し上がりください。

《1日1組限定》『神戸牛食べ放題プラン』概要

【場所】6階 鉄板焼なにわ

【販売期間】2021年12月1日(水)～2021年12月30日(木) [除外日:2021年12月24日・25日]

【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) **2時間制**

【料金】1名様 50,000円 (2～4名様まで承ります)

【内容】

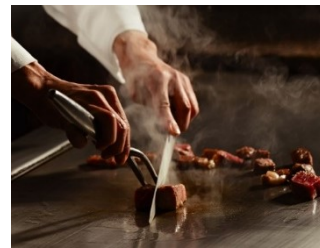
- ・本日のオードブル
- ・瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・神戸牛フィレ肉《食べ放題》
- ・焼き野菜
- ・白御飯 または ガーリックライス
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー

※前日までの予約制

※2～4名様で承ります。

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※各種優待・割引は対象外とさせていただきます。



イメージ



神戸ビーフ (イメージ)

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> 6階「鉄板焼なにわ」 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>