



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年2月28日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

“ハレの日”を美味しく楽しむ！

お祝いシーンも華やかに彩る『春のお慶びフェア』

期間:2022年3月1日(火)～2022年5月31日(火)



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、3月1日(火)より『春のお慶びフェア』と題して、館内5つのレストランで春ならではの食材を味わえるメニューや、“ハレの日”を彩る華やかなコースを提供いたします。

卒業や入学、就職、さらに5月の広島市成人祭など、慶事が多くなる春の季節。同フェアでは、ご家族や友人、大切な方とお祝いの席にふさわしい、春の訪れを感じる旬の食材や豪華食材を使った料理の数々をご用意。和洋中それぞれのシェフと料理長が、味や見た目にも工夫を凝らし、祝福の気持ちを詰め込んだスペシャルメニューを各レストランにてお楽しみいただけます。また、一部メニューにはホテル公式WEBサイト予約限定価格をご用意しております。

春の訪れをお祝いする特別なシーンに、各店こだわりのメニューをご堪能ください。

店舗		内容	料金
33階	スカイダイニング リーガトップ	イチゴのスイーツが勢揃いのスイーツビュッフェ付ランチ [4/28まで]	3,993円～
		絶景とともに美食を堪能できる記念日に最適なコース	8,000円/10,000円
6階	鉄板焼なにわ	国産牛やオードブル、焼野菜、デザートなど内容充実のランチ	4,900円
		フォワグラやオマール海老、黒毛和牛を贅沢に堪能できるコース	15,800円
	チャイニーズダイニング リュウ	鯛やフカヒレを楽しめるお祝いの席に最適なランチコース	4,300円
		広島牛、北京ダック、鮑など豪華食材を味わえるコース	12,100円
日本料理 鯉城	桜海老や旬野菜など春の味覚を楽しめる華やかな二段重	3,400円	
	彩り豊かな料理を心ゆくまで堪能できる懐石料理	7,300円	
1階	ダイニング ルオーレ	スタッフが目の前でお好きなだけ取り分ける『シュラスコ料理』のほか、南米料理を含む料理の数々や15種のスイーツをビュッフェスタイルをご用意	ランチ
			【平日】3,500円 【土日祝】4,000円
			ディナー
			【平日】3,500円 【土日祝】6,000円

※税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※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。

<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) 山脇 健史、上田 加奈子、土屋 侑衣那
〒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)

『春のお慶びフェア』詳細

【期間】2022年3月1日(火)～2022年5月31日(火)

※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。

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

内容充実の『スカイランチ』のスイーツビュッフェに、イチゴを使ったスイーツが勢揃い。ディナーは、大切な記念日に華を添える特別コースをご用意します。地上約125mからの眺望とともに特別な時間をお過ごしください。

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～22:30(ラストオーダー22:00)

◆『スカイランチ ～スイーツビュッフェ付～』 3,993円～ **【3月限定ホテル公式WEBサイト予約】** ワンドリンク付 4500円

《イチゴのスイーツビュッフェ提供期間:3月1日(火)～4月28日(木)》

- ・アミューズ ブーシュ
- ・選べる前菜(4種よりお選びいただけます)
- ・選べるメイン(5種よりお選びいただけます)
- ・スイーツビュッフェ(オーダー制/全20種)
- ・コーヒー

※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。

※4月29日(金)より、抹茶を使ったスイーツビュッフェを提供いたします。(4,200円～)



スカイランチ スイーツビュッフェ
(イメージ)

◆『アニバーサリープラン』 8,000円

- ・サーモントラウトのマリネ カルパッチョ仕立て オレンジ風味のビネグレット
- ・広島県産ひろしまハーブ鶏むね肉の低温コンフィと彩りチョップドサラダ
- ・蝦夷鮑と赤エビのポワレ プルゴーニュ風 クリーミーポテト添え
- ・本日の魚 トマトとアサリの白ワイン煮込み ハーブとオリーブオイルの香り
- ・牛ロース肉 香草風味の香ばしいグリル 赤ワインソース
- ・ピスタチオ風味のクレームブリュレ ・コーヒー



アニバーサリープラン (イメージ)

※ご利用は中学生以上とさせていただきます。 ※10,000円のプランもご用意しております。

■6階「鉄板焼なにわ」

お祝いや特別なシーンにぴったりな豪華食材を、心ゆくまで堪能できるランチとディナーをご用意。カウンター越しの目の前でシェフが丹精込めて焼き上げる、美味しさ溢れる味をお楽しみください。

【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

◆『国産牛ステーキランチ』 4,900円

- ・鯖のソテー 有馬山椒香るクリームソース
- ・国産牛ロース肉
- ・焼野菜
- ・白御飯 ・汁物、香物 ・デザート ・コーヒー



イメージ

◆『オマール海老と黒毛和牛コース』 15,800円

- ・瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・鯛のカルパッチョ 春野菜添え
- ・フォワグラのソテー ポルト酒風味ソース
- ・活けオマール海老のハーブバター焼き
- ・黒毛和牛フィレ肉
- ・焼野菜
- ・白御飯 ・汁物、香物 ・デザート ・コーヒー



フォワグラ (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

鯛やフカヒレを楽しめるお祝いの席に最適なランチと、広島牛ロースや北京ダック、鮑を味わえる贅沢なディナーコースをご用意。特別なひとときを心弾む華やかなメニューでおもてなしいたします。

【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

◆『リュウランチ』 4,300 円<銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ・鯛の中華風サラダ
- ・フカヒレスープ
- ・帆立貝柱と海老の塩味炒め
- ・蒸し点心 3 種盛り合わせ
- ・東坡肉の蒸しパン添え
- ・あっさり葱そば
- ・デザート 2 種盛り合わせ



リュウランチ (イメージ)

◆『リュウコース』 12,100 円<銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ・前菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・広島牛ロース肉の黒胡椒炒め
- ・北京ダックと蟹爪フライ
- ・鮑と筍の塩味煮込み
- ・あっさり葱そば
- ・デザート 3 種盛り合わせ



リュウコース (イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

筍など春野菜の天婦羅や桜海老と玉ねぎのかき揚げなど、春の味をお重にふんだんに詰め込んだ『お花見二段重』と、華やかな彩りのちらし寿司に、国産牛ロース肉を使った小鍋が楽しめる『春の彩り懐石』をご用意します。

【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 ※～3月4日(金)まで臨時休業とさせていただきます。

◆《ランチ》『お花見二段重』 3,400 円 **【3月限定ホテル公式 WEB サイト予約】+600 円で豆御飯をにぎり寿司 5 貫に変更可能**

- ・先附 1 品
- ・【上段】 造り 2 種盛り合わせ / 海老沢煮 / 魚の子旨煮 / 菜種お浸し / 鯛の生姜煮 / 小袖玉子 / 焼魚 / 焼板 / 山桃ほおずき / 三色団子 / 椿の葉 / 花びら人参
- ・【下段】 桜海老と玉ねぎのかき揚げ / 帆立貝柱の五色揚げ / 旬野菜の天婦羅 (2 種) / 猪口 2 種 / 豆御飯 / 香物
- ・吸い物 ・デザート



お花見二段重 (イメージ)

◆《ランチ・ディナー》『春の彩り懐石』 7,300 円

- ・キングトマトの生ハム巻き 風味出汁ジュレ掛け 蛍烏賊と筍の木の芽味噌
- ・フカヒレと海老の真丈 透かし大根 柚子 人参
- ・造り 2 種盛り合わせ
- ・酒肴 自家製からすみ大根
- ・帆立貝柱の五色揚げ 山菜の天婦羅 藻塩とレモンを添えて
- ・国産牛ロース肉のはりはり仕立て 柚子胡椒風味
- ・小さなお祝いちらし寿司
- ・赤だし
- ・デザート



春の彩り懐石 (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■1階「ダイニング ルオーレ」

鉄串に刺した塊肉をじっくり焼いたブラジルスタイルのバーベキュー料理『シュラスコ』をテーブルまでスタッフが
お持ちし、目の前でお好きなだけ取り分けて提供いたします。そのほか、ブラジルの煮込み料理
『ドブラジーニャ』や、もっちりとした食感の『ポンデケージョ』など南米料理を含んだビュッフェメニューと、旬の
“イチゴ”を使った15種のスイーツも食べ放題でお楽しみいただけます。

◆『シュラスコ&スイーツ』

【時間】《ランチ》 11:30～15:15 《90分制／8部制》

《ディナー》 17:30～21:30 《2時間制》

【料金】

	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール+ソフトドリンク
大人(中学生以上)	3,500円	4,000円	3,500円 【3月限定WEBサイト予約限定】 +1,500円でフリードリンク付	6,000円
小学生	1,500円 【3月限定WEBサイト予約 限定価格】1,000円	1,500円 【3月限定WEBサイト予約 限定価格】1,000円	1,500円 【3月限定WEBサイト予約 限定価格】1,000円	2,500円 【3月限定WEBサイト予約 限定価格】2,000円
4歳～小学生未満	500円	500円	500円	1,000円

※ゴールデンウィーク期間(4月29日～5月8日)は料金が異なります。

【メニュー】

■シュラスコ料理

牛肩ロース肉／牛ハラミ／牛イチボ／豚肩ロース肉／焼きパイナップル

■ビュッフェメニュー [★印のメニューは土・日・祝日のディナーのみ提供いたします。]

パンケッカ(挽肉のクレープ包み)／ポンデケージョ／

ドブラジーニャ(豚肉と豆のトマト煮)／チキンのトマトビネガーソース／

ビーフカレー／魚のカルパッチョ★／海の幸のピラフ★／サラダ／パン

■デザート15種 [ビュッフェスタイルでご提供いたします。]

イチゴのショートケーキ／イチゴとルバーブのバイクドケーキ／

イチゴ大福／イチゴ風味のマドレーヌ／イチゴのミルフィーユ／

ホワイトチョコレートと抹茶のテリーヌ／ガトーショコラ ほか全15種

【ドリンク】

・ソフトドリンク 1名様 +1,000円

[コーラ／ジンジャエール／ウーロン茶／ジュース各種 ほか全7種]

・アルコール+ソフトドリンク 1名様 +2,000円

[生ビール／樽生ワイン(スパークリング・赤・白)／サワー各種／カクテル 10種／

ノンアルコールカクテル 16種／ソフトドリンク各種 ほか全50種]



イメージ



スイーツ (イメージ)

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※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。

※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。

***** 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 つちや ゆい な 山脇 健史、上田 加奈子、土屋 侑衣那

〒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>