



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2022年3月28日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

“おうちレストラン”が今宵開店！総料理長 豊田が手掛ける特別コースをご自宅で

## 記念日やサプライズディナーに最適なテイクアウトメニューを販売

[販売開始日] 2022年4月1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 むらと しゆき 室 敏幸)は、1階ダイニング ルオーレにおいてご自宅における大切なパートナーとの食事シーンを美味しく・おしゃれに演出するフレンチコースのテイクアウト商品『ふたりの記念日ディナーセット』を4月1日(金)より販売します。

『ふたりの記念日ディナーセット』は、誕生日や大切な記念日に、気どらず心ゆくまでホテルの味をご自宅でお楽しみいただきたいと総料理長 豊田光浩が考案したペアで楽しめるディナーセットです。全4品の華やかなコース仕立ての本商品には、シンプルな材料でありながら、濃厚なフォワグラと帆立貝柱、キャベツの三位一体が織りなす美味しさが楽しめる上品な舌触りの「フォワグラと帆立貝柱のキャベツ包み蒸し」や、すりおろした玉ねぎに漬け込むことで柔らかく奥深い味わいに仕上げた「牛フィレ肉のシャリアピンステーキ」が含まれています。また、料理はすべて真空パック加工で提供し、湯煎だけの簡単調理で、ホテルの味わいをご堪能いただけます。

おふたりの時間を豪華にアレンジするホテルグルメの醍醐味はそのままに、誰にも気兼ねすることのない空間で、特別ディナーをお楽しみください。

### テイクアウト商品『ふたりの記念日ディナーセット』詳細

【販売開始日】2022年4月1日(金)

【予約方法】電話またはオンライン [https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair\\_list/takeout](https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/takeout)

※受取日当日の8:30までにご予約をお願いいたします。(13:00以降にお渡し可能)

【受取場所】1階 ダイニング ルオーレ [11:00~15:00/17:30~21:30]

【料金】10,000円《2名様分》

【内容】・多彩な魚介類のサラダ仕立て イタリアンドレッシング風味  
・フォワグラと帆立貝柱のキャベツ包み蒸し マデラ酒風味のフォン・ド・ヴォーソース  
・野菜のブイヨンスープ  
・牛フィレ肉のシャリアピンステーキ 温野菜添え

【賞味期限】ご購入日当日

【保存方法】すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※写真はイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※各種優待・割引はいたしかねます。

※広島県からの要請等により、販売または営業時間を変更する場合がございます。

※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。

※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。

<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 うへだ 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>