



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2022年4月15日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

《瀬戸内醸造所×リーガロイヤルホテル広島》 ホテル発！瀬戸内を旅する美味しい時間  
**館内レストラン 2店でペアリングメニューを販売開始**

販売開始日：2022年4月15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 <sup>むろ としゆき</sup>室 敏幸）は、33階「スカイダイニング リーガトップ」と6階「寿司 旬菜 酒仙」において、味覚で瀬戸内を味わえる“SETOUCHI を旅するワイン”をコンセプトに商品づくりを行う瀬戸内醸造所（広島県竹原市本町/代表取締役 太田 祐也）のワインと美食のマリアージュを楽しめるペアリングメニューを4月15日（金）より提供を開始します。

『食で瀬戸内を旅する』をテーマに、瀬戸内地方で栽培された果実の味わいを活かしたワインと、それに合う料理を堪能することで、まるでその土地を旅している気分になれる本企画。この度、瀬戸内醸造所が醸造するワインのうち、「SETOUCHI Hare series」から、スパークリングワイン「2020 竹原キャンベル・アーリー」と「2020 三原ニューベリーA」を、そして「SETOUCHI Ringo series」から「2019 東城シードル」をご用意しました。そして各店では、瀬戸内の風土を表現する果実酒にあわせ、料理長・シェフが現地に想いを馳せてメニューを考案。ワインをもっと楽しく、美味しくお召し上がりいただけるよう瀬戸内産の食材を使ったメニューやワインの風味を活かした逸品を提供します（※対象店舗により取り扱いワイン、提供メニューが異なります）。

なかなか遠出や旅行が叶わない昨今、広島市内中心部に位置するアクセス至便な当ホテルで気軽に瀬戸内ワインを味わうことができる美味しい時間を過ごしてみませんか。また、当ホテルはお客様に新しいワインと出会うきっかけを提供することで、その魅力を発信し、価値の向上に繋がります。そして、旅行再開の兆しが見えた際に、次の旅行計画を立てていただくきっかけ作りなど観光産業の活性化にも貢献して参りたいと考えます。

**商品概要**

【販売開始日】2022年4月15日（金）

場所	メニュー名称	料金
スカイダイニング リーガトップ 17:30～22:30(ラストオーダー22:00)	ペアリングセット 3種 [料理1品、ドリンク1杯]	各 2,500円
	ワイン飲み比べ 2種(各1杯)	3,300円
	ワイン飲み比べ 3種(各1杯)	4,500円
	ワイン 1杯 [グラス]	各 1,800円
	料理単品 3品	各 1,000円
寿司 旬菜 酒仙 17:30～21:00(ラストオーダー20:00) 【定休日 火曜日】	ペアリングセット 3種 [料理1品、ドリンク1杯]	各 3,000円
	ワイン 1杯[グラス]	1,800円
	料理単品 4品	1,200円～

【フェア紹介ページ】 [https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair\\_list/setouchi-johzoujo](https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/setouchi-johzoujo)

※料金は税金・サービス料を含みます。 ※予告なく営業内容等を変更する場合がございます。詳細は、公式サイトにてご確認ください。

<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) <sup>やまわき たけふみ うえだ 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



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

(参考資料)

## 商品詳細

【販売開始日(2店舗共通)】2022年4月15日(金)

### ■33階「スカイダイニング リーガトップ」



[左]ワインイメージ [右]スカイダイニング リーガトップ(店内)

【時間】17:30～22:30(ラストオーダー 22:00)

### 【内容】

◆ペアリングセット 3種《料理1品、ドリンク1杯》 各 2,500円

[A] 2020 三原ニューベリーA × ムール貝 香草バター風味

[B] 2020 竹原キャンベル・アーリー × 広島県産豚肉の網焼き ポテトのミルフィーユ仕立て 塩レモン風味

[C] 2019 東城シードル × ニジマスのスモークとブロッコリーソテー アンチョビソース

◆ワイン《グラス》 各 1,800円

- ◆ 2020 三原ニューベリーA
- ◆ 2020 竹原キャンベル・アーリー
- ◆ 2019 東城シードル

◆ワイン飲み比べ2種《各1杯》 3,300円

2020 三原ニューベリーA / 2020 竹原キャンベル・アーリー

◆ワイン飲み比べ3種《各1杯》 4,500円

2020 三原ニューベリーA / 2020 竹原キャンベル・アーリー / 2019 東城シードル

◆料理3品《単品》 各 1,000円

- ◆ ムール貝 香草バター風味
- ◆ 広島県産豚肉の網焼き ポテトのミルフィーユ仕立て 塩レモン風味
- ◆ ニジマスのスモークとブロッコリーソテー アンチョビソース



ムール貝 香草バター風味(イメージ)



広島県産豚肉の網焼き ポテトのミルフィーユ仕立て  
塩レモン風味(イメージ)



ニジマスのスモークとブロッコリーソテー  
アンチョビソース(イメージ)

■6階「寿司 旬菜 酒仙」



[左]広島県産赤鶏の天婦羅と野菜の素揚げ ちよだの卵の黄身醤油仕立て(イメージ) [右]寿司 旬菜 酒仙(店内)

【時間】 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00) [定休日:火曜日]

【内容】

◆ペアリングセット 4種《料理1品、ドリンク1杯》 各 3,000円

- [A] 2020 三原ニューベリーA × 倉橋町で採れたキングトマトと瀬戸内穴子の天婦羅  
ますや味噌をアレンジしたソースを添えて
- [B] 2020 三原ニューベリーA × 広島県産赤鶏の天婦羅と野菜の素揚げ ちよだの卵の黄身醤油仕立て
- [C] 2019 東城シードル × 瀬戸内産鱈の2種のお楽しみ(造り / 炙り)
- [D] 2019 東城シードル × 広島県産豚肉のやわらか煮 塩味仕立て 柚子胡椒添え

◆ワイン《グラス》各 1,800円

- ◆ 2020 三原ニューベリーA
- ◆ 2019 東城シードル

◆料理 4品《単品》

- ◆ 倉橋町で採れたキングトマトと瀬戸内穴子の天婦羅  
ますや味噌をアレンジしたソースを添えて 1,200円
- ◆ 広島県産赤鶏の天婦羅と野菜の素揚げ ちよだの卵の黄身醤油仕立て 1,200円
- ◆ 瀬戸内産鱈の2種のお楽しみ(造り / 炙り) 1,560円
- ◆ 広島県産豚肉のやわらか煮 塩味仕立て 柚子胡椒添え 1,300円



倉橋町で採れたキングトマトと  
瀬戸内穴子の天婦羅(イメージ)



瀬戸内産鱈の2種のお楽しみ(イメージ)



広島県産豚肉のやわらか煮 塩味仕立て  
柚子胡椒添え(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のお客様は、係員にお申し出ください。

※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、予め係員よりご案内いたします。

<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>

《ご参考》

■2020 三原ニューベリーA



2020年に収穫した広島県三原市高坂町産のニューベリーAを瓶内二次発酵によりスパークリングワインに仕立てています。ベリー種の特徴である華やかな香りを活かすため、樽熟成は経ずに瓶詰しました。

形態：瓶内二次発酵／赤

原料：ニューベリーA

収穫年・産地：2020年広島県三原市高坂町

製造元：石川県 ハイディワイナリー

■2020 竹原キャンベル・アーリー



瀬戸内海沿岸の広島県竹原市は、かつての干拓地跡でブドウ栽培が行われています。この土地のブドウの原種となるのはキャンベル・アーリー。芳醇な香りと海を感じる風味を活かした、瓶内二次発酵によるスパークリングワインに仕上がりました。

形態：瓶内二次発酵／ロゼ

原料：キャンベル・アーリー

収穫年・産地：2020年広島県竹原市

製造元：石川県 ハイディワイナリー

■2019 東城シードル



広島県の北東に位置する庄原市東城町。収穫期にはりんご狩りで賑わう観光りんご園が点在し、多様な品種が栽培されています。周囲を田んぼに囲まれ里山の風景が広がる、岩本観光りんご園産の数種類のりんごをブレンドしたシードルは、りんごの優しい酸味とドライな飲み口です。

形態：瓶内二次発酵

原料：りんご（ジョナゴールド、紅玉など）

収穫年・産地：2019年広島県庄原市東城町

製造元：長野県 たかやしるファーム&ワイナリー

瀬戸内醸造所株式会社について



「Setouchi を旅するワイン、Setouchi を旅するワイナリー。」をコンセプトに、醸造を通して、瀬戸内の「農」と「食」のレベルの高さを世界に発信。

瀬戸内にしかない自然、風土、文化、人々の営みを紡いでいく。その思いから生まれた醸造所です。

耕作放棄地の解消、傷などで市場価値の下がってしまった生産物の買い取りなど、サステナビリティへの取り組みにも力を入れています。

**瀬戸内醸造所株式会社(概要)**

代表者：代表取締役 太田 祐也

本社および直売所：〒725-0021 広島県竹原市本町 3-10-37

ワイナリー：〒723-0032 広島県三原市須波西 1-5-26

[公式サイト] <https://setouchijozojo.jp/>