



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年5月23日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

歴史を紡ぐ中国料理レストランで花開く才能を食する

『料理長 下川 真平 就任記念メニュー』を販売

期間:2022年6月1日(水)~2022年7月24日(日)



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)の6階「チャイニーズダイニング リュウ」では、しもかわ しんぺい下川 真平が料理長に就任したことを記念して2022年6月1日(水)から7月24日(日)の期間限定で特別ディナーコースを提供いたします。

2022年4月1日付で「チャイニーズダイニング リュウ」の料理長に就任した下川は、1998年にリーガロイヤルホテル広島に入社し、同ホテルの「中国料理 龍鳳」でキャリアをスタート。研鑽を重ねて中国料理の技術を体得し、「チャイニーズダイニング リュウ」でのチーフ、副料理長を経て、この度料理長に就任しました。中国料理一筋20年以上の下川が、今回就任にあたり創り上げたのは、同店の伝統を受け継ぎながら、新しいエッセンスを加えた美しいコースです。

コースは、彩り豊かに整列された前菜から始まります。フルーツの風味を活かした叉焼、ウニの風味が香るクラゲと紅芯大根の甘酢漬、パイ貝の冷菜など9種が並び、上品で洗練された味を少しずつ楽しめるプレートです。そして伝統の逸品である「フカヒレの姿煮込み」は、鶏ガラと豚骨をじっくり煮込んで作るコクのある白湯と、香味野菜などを使って作る透き通った清湯を合わせて旨みを最大限に抽出したスープに、フカヒレをしっかりと味が染み込ませるまで煮込みました。「鮑の塩味炒め」は、下川こだわりのレシピで作った特製 XO 醤を添えて提供。辛さの中にも凝縮された素材の優しい旨みがあり、さらにカシューナッツやフライドオニオンなどを加えることで食感が楽しめるオリジナルの調味料に仕上げました。鮑とともにお召しあがりいただくことで、さらに美味さを引き立たせます。メインの「国産牛バラ肉のピリ辛トーチ煮込み」は、下川による渾身の一品。食欲をそそるトーチの香りと、口の中でほどける柔らかい牛肉はシンプルながらもコク深く、味わいのある一皿です。また同店の名物料理である「あっさり葱そば」も提供し、温故知新の全7品で構成されたコースをご堪能いただけます。

これまでの料理長が作り上げてきた伝統の味・技を大切にしながら、新たな感性やこだわりを盛り込んでいる料理の数々。ぜひこの機会にご賞味ください。

『料理長 下川 真平 就任記念メニュー』概要

【場所】6階 チャイニーズダイニング リュウ

【期間】2022年6月1日(水)~2022年7月24日(日)

【定休日】木曜日

【営業時間】17:30~21:00(ラストオーダー 20:00) ※2名様より承ります。

【料金】12,100円

※料金は、税金・サービス料を含みます。※写真はイメージです。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> 6階「チャイニーズダイニング リュウ」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 たけふみ山脇 健史、うえだ かなこ上田 加奈子、みやげ ちはる三宅 千春
〒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)

『料理長 下川 真平 就任記念メニュー』詳細

【場所】6階 チャイニーズダイニング リュウ

【期間】2022年6月1日(水)～2022年7月24日(日)

【定休日】木曜日

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:00) ※2名様より承ります。

【料金】12,100円

【内容】

- ・特製前菜9種盛り合わせ
- ・フカヒレの姿煮込み
- ・鮑の塩味炒め 特製 XO 醬添え
- ・有頭エビのカダイフ巻き揚げ 2種のソースを添えて
- ・国産牛バラ肉のピリ辛トーチ煮込み
- ・あっさり葱そば
- ・デザート2種盛り合わせ(カスタード春巻き／豆乳プリン)



特製前菜9種盛り合わせ



鮑の塩味炒め 特製 XO 醬添え



国産牛バラ肉のピリ辛トーチ煮込み

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※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。

<料理長 プロフィール>



料理長 下川 真平

下川 真平(しもかわ しんぺい)

広島市出身。1998年4月リーガロイヤルホテル広島入社。「中国料理 龍鳳」で研鑽を積み、その後、「チャイニーズダイニング リュウ」チーフ、副料理長を経て、2022年4月に同店の料理長に就任。技能の錬磨や後進の育成などが評価され、2021年「広島市優良技能勤労者表彰」を受賞。

【料理長のコメント】

料理がお客様の心に感銘を与えるものと考え、日々の努力を惜しまず、中国料理の奥深さ・五感を刺激する美味の追求を続けてまいります。

皆さまのご来店をお待ちしております。

***** 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 山脇 健史、うえだ かなこ 上田 加奈子、みやげ ちはる 三宅 千春
〒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>