



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2022 年 6 月 10 日  
リーガロイヤルホテル広島

新シェフが届ける美しい料理の数々とスイーツを味わう幸せな時間

## “マンゴー＆ピーチ”のスイーツビュッフェ付ランチを提供

提供期間:2022 年 7 月 1 日(金)～2022 年 8 月 31 日(水)



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)のホテル最上階・33 階「スカイダイニング リーガトップ」では、“旬のサマーフルーツ☆涼やかに夏の装い”をテーマに旬の果実などを使ったスイーツ全 20 種と、今春シェフに就任した春田 義彦による大人の心を満たすランチを堪能できる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を 2022 年 7 月 1 日(金)より提供します。

地上約 125m の絶景を眺めながら、コース仕立てのシーズナルメニューとスイーツビュッフェ(オーダー制)を楽しめる人気ランチ。新シェフ・春田が、旬や広島県産の食材を使い、その美味しさを最大限引き出した一皿やクラシックなフランス料理など、選ぶのが難しいほど魅力的なメニューの数々をご用意します。前菜には、フランス・バスク地方の特産品である甘みとマイルドな辛さをあわせ持つエスプレット唐辛子を使ったバスク風煮込みを味わえる「お肉のパテとタコのバスケーズ風」を含む 4 種をラインアップ。そして、旬の鱸をポワレにして、爽やかな風味の自家製塩レモンやマルムラード(英語でマーマレードの意)とともにお召しあがりいただく一皿など 8 種の選べるメインディッシュを揃えます。食後のお楽しみには、夏のフルーツの王様“マンゴー”と女王“ピーチ”のスイーツビュッフェを提供。贅沢な果実感とライムの爽やかさをプラスして甘さを引き立たせた「マンゴーのクラフティ」をはじめ、ときめく香りと柔らかな食感の桃のコンポートとフランボワーズソースの華やかな酸味がアイスクリームと絶妙にとろけあう「ピーチメルバ」、なめらかな口どけが絶妙な「ピーチのふわとろミルクプリン」のほか、見た目も涼やかな「スイカのゼリー」や「薔薇のガナッシュ生チョコレート」など定番スイーツなど全 20 種を揃え、ランチ営業時間内は時間無制限でお楽しみいただけます。

夏の日差しで輝く景色と青空が広がる空間で、特別なランチ×スイーツタイムをお過ごしください。

### 『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2022 年 7 月 1 日(金)～2022 年 8 月 31 日(水) [除外日:8 月 11 日(木・祝)～8 月 15 日(月)]

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00) 《ランチ営業時間内は時間無制限》

【場所】33 階「スカイダイニング リーガトップ」

【料金】1 名様 4,200 円～

【内容】・アミューズ ブーシュ

- ・前菜 《4 種からお好きな 1 品をお選びいただけます》
- ・メイン 《8 種からお好きな 1 品をお選びいただけます》
- ・スイーツビュッフェ 《全 20 種／オーダー制》
- ・コーヒー

※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等により変更する場合がございます。 ※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＞ 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、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>

(参考資料)

## 『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』詳細

【期間】2022年7月1日(金)～2022年8月31日(水)

〔除外日:8月11日(木・祝)～8月15日(月)〕

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

《ランチ営業時間内は時間無制限》

【場所】33階「スカイダイニング リーガトップ」

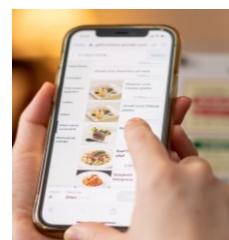
【料金】1名様 4,200円～

【内容】

- アミューズ ブーシュ
- 前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
  - ・“飲むサラダ” ガスパチョ
  - ・縞鰯のマリネ 枝豆とキヌアのサラダ 夏ミカンのラヴィゴットソース
  - ・お肉のパテとタコのバスケーズ風
  - ・フォワグラと燻製にした広島県産虹鱈のオペラ仕立て (+900円)
- メイン 《8種からお好きな1品をお選びいただけます》
  - ・鱈のポワレ 自家製塩レモンとマルムラード ズッキーニのピストソース
  - ・栗豚のローストとブラックオリーブ
  - ・広島県産ひろしまハーブ鶏もも肉 ヴェルヴェーヌ香るジュー
  - ・牛ロース肉のグリエ 香味野菜とバルサミコ酢のオイルソース (+900円)
  - ・たっぷりの赤ワインで煮込んだ国産牛とポルチャーニ茸風味のポテトのムース  
“アッシュェパルマンティエ” ヌーベルスタイルで (+1,500円)
  - ・オレンジで煮込んだ穴子とアーティチョークのバリグール風と帆立貝ムースのパイ包み焼き (+2,500円)
  - ・黒毛和牛フィレ肉のグリエ 香味野菜とバルサミコ酢のオイルソース (+3,500円)
  - ・国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ“ロッシェニ風” トリュフソース (+4,500円)
- スイーツビュッフェ《オーダー制》
  - ・マンゴー・ココナッツ風味のバイクドチーズケーキ
  - ・杏仁スープ マンゴーと梧州亀苓膏ゼリーとともに
  - ・マンゴーのクラフティ
  - ・ピーチメルバ
  - ・ピーチのふわとろミルクプリン
  - ・バナナ・クルミ・ショコラのパルフェ アプリコット&パッションソース
  - ・スイカのゼリー
  - ・シナモンが香る紫芋のスイートポテト
  - ・薔薇のガナッシュ生チョコレート ほか全20種
- コーヒー



スイーツビュッフェ (イメージ)



モバイルオーダー制を採用し、  
着席のままご注文いただけます



マンゴーのクラフティ (イメージ)



ピーチメルバ (イメージ)

※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。  
※貸切営業等でご利用いただけない場合がございます。

＜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) 山脇 健史、上田 加奈子、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