



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年10月18日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

この冬、新しく美味しい「広島テロワール」に出会う

館内レストランにて『広島県産グルメフェア』を開催

期間:2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝) ※店舗により提供期間が異なります



リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 ^{むろ としゆき} 室 敏幸)では、2022年11月1日(火)より『~もっと広島、やっぱ広島!~ 地元の魅力を発掘★広島県産グルメフェア』と題して、館内6つのレストランで「チア!ひろしま」(広島県産応援登録制度)に登録されている商品を使った料理や飲料を提供いたします(※店舗により提供期間が異なります)。また、本フェアを通して、当ホテルは県内外・海外からお越しになるお客様へ広島の魅力を発信するとともに、2023年5月に開催される「G7広島サミット」を応援いたします。

広島県には、牡蠣やレモンのように全国的なシェアを誇る農林水産物をはじめ、瀬戸内海や中国山地の豊かな自然と多彩な風土によって育まれた逸品が数多く存在します。この度、こだわりと魅力あふれる県産食材を求め、広島県産応援登録制度を利用し、3日間にわたって商談会を実施。15の事業者にお越しいただき、各レストランのシェフ・料理長や関係者が商品のこだわりや特長を伺いました。そうしてマッチングした広島の隠れた名食材・加工品など全26品を使い、シェフ達がそれぞれ自慢の一品に仕立てるグルメフェアを開催します。繊細なセンスと確かな技術で創りあげる至福の料理の数々は、まさに“広島テロワール^(*)”。新しい味わいと驚きを生み出す、広島の幸を使った各店のスペシャルメニューにご期待ください。

(*)フランス語で「土地」を意味する“terre(テール)”を語源とし、地形、土壌、気候などによる特長で織りなす「土地の個性」を指す。

店舗		メニュー名称	料金
33階	レストラン シャンボール	ムニユ シェフ	19,400円
	スカイダイニングリーガトップ	スイーツビュッフェ付 スカイランチ	4,200円～
		～広島県産レモンスカッシュ～ レモンクォーツ(ノンアルコール)	900円
		～ジン&レモネードカクテル～ 広島の“きいろとみどり”(アルコール)	1,200円
6階	鉄板焼なにわ	蝦夷鮑と国産牛のランチ	6,700円～
		なにわコース	12,100円～
	チャイニーズダイニング リュウ	リュウランチ	4,300円
		リュウコース(ディナー)	12,100円
日本料理 鯉城	朝霧懐石(ランチ・ディナー)	8,000円	
	～広島の銘酒3選～ 飲み比べセット	1,000円	
1階	ダイニング ルオーレ	シュラスコ&ビュッフェ(ランチ・ディナー) ※本フェアのメニューは12月1日より提供開始	【ランチ】平日 3,500円/土日祝 4,000円 【ディナー】平日 4,000円/土日祝 6,000円

※税金・サービス料を含みます。※提供期間、営業時間等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) ^{やまわき たけふみ うえだ かなこ みやげ ちはる} 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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『〜もっと広島、やっぱ広島!〜 地元の魅力を発掘★広島県産グルメフェア』詳細

【期間】2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝)

※提供期間、営業時間等は店舗により異なります。 ※*は広島県産応援登録制度の登録商品を取り入れたメニューです。
※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。

【サイトURL】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/hiroshima-gourmet-2022

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階・北側に位置する中世の古城をイメージした落ち着いた空間では、息をのむ素晴らしい景観とともに、感動と驚きに満ち溢れた料理をお楽しみいただけます。本フェアでは、全てのメニューにおいて広島県産食材や加工品を使用。シェフ春田の食材・生産者へ対する感謝と尊敬が詰まった特別なコースです。

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】平日

【提供期間】2022年11月1日(火)～2022年12月31日(土) ※除外日:12月23日(金)～12月25日(日)

※前日17:00までの予約制 ※ご利用は中学生以上とさせていただきます。

※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

◆『ムニユ シェフ』19,400円

- ・しらすと蕪 東城米のチップスと瀬戸内産真鯛のフюме 芸北高原豚のパテ *
- ・低温加熱した広島レモンサーモン 分葱のエッセンス
安芸津ポテのバーニャカウダと広島レモンのマルムラード *
- ・^{めがひら}女鹿平のあわび茸・舞茸と世羅の松きのこのボルドレーズ
穴子のマトロート風とふんわりとした茸のムース *
- ・広島赤鶏のドウミドゥイユ *
- ・瀬戸内産鱈のサラマンダー焼き 吉和の山葵と唐墨風味
ムール貝と浅利 賀茂鶴のジュ
- ・広島県庄原市産 合鴨胸肉のローストともも肉の
コンフィットピナンブール カシス香るジュ *
- ・広島レモンのなめらかレモンタルト *
- ・柑橘とフロマージュのクレーム 蒲刈産藻塩アイスマイルク添え



イメージ

- *「芸北高原豚」は、石橋ファームの登録商標です。登録番号 第5608972号
- *「広島レモン」は、JA広島果実連の登録商標です。登録番号 第5106630号
- *「あわび茸」は、株式会社さきのご屋本舗の登録商標です。登録番号 第5017124号
- *「松きのこ」は、有限会社世羅さきのご園の登録商標です。登録番号 第5783494号
- *「賀茂鶴」は、賀茂鶴酒造株式会社の登録商標です。登録番号 第4520098号





RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

全 20 種のスイーツビュッフェを楽しめる同店人気の『スカイランチ』。選べる前菜・メイン料理に、「広島県産レモン」「瀬戸のもち豚」や「広島赤鶏のグリエ」などが登場。ランチ営業時間内は時間無制限なので、澄み渡る冬の空と景色を見渡しながらか、こころゆくまで食事をお楽しみいただけます。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 営業時間 10:00～22:30(ラストオーダー22:00)

【提供期間】 2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝)

◆『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』 4,200 円～ ※除外日:12月31日(土)～2023年1月3日(火)

■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>>

- ◆女鹿^{めがひら}平のあわび茸・香り舞茸とホワイトキノコのさっぱりとしたマリネ しらすチップのアクセント *
- ◆さまざまな大根と広島レモンサーモンのコンフィ 山わさび風味 *
- ◆お肉のパテのビスキュイサンド エスプレット風味 広島県産レモンのコンフィチュール
- ◆賀茂鶴の風味を移したフォワグラコンフィ ナッツ風味のクランブル (+900円)

■メイン <<10種からお好きな1品をお選びいただけます>>

- ◆鯖のア・ラ・プランチャ 世羅の松きのこと平茸のミジョテ *
- ◆瀬戸のもち豚肩ロース肉 “カルボナード フラマンド” *
- ◆広島赤鶏のグリエ 牛蒡のヴィネグレット チョリソーと鳥賊のコンディマン *
- ◆牛ロース肉のグリエ 黒胡椒 “サラワク”ソース (+900円) ほか全 10 種

■スイーツビュッフェ<<オーダー制>>

- ◆ラムレーズンとホワイトチョコレートのムース オレンジ&アプリコットソース
- ◆ラスクにマスカハニー&マスカルポーネチーズとキャラメルナッツをのせて
- ◆チョコレートタルト ブラッドオレンジ添え
- ◆紅茶で香り付けしたプルーンと洋梨・チョコレート・アーモンドのブラウニー
- ◆なめらかミルクチョコレート・グランマルニエ・コーヒーのグラニテ
- ◆ピスタチオアイスクリーム 温かいキャラメルベリーソース添え ほか全 20 種

■ コーヒー

*「あわび茸」は、株式会社きのこ屋本舗の登録商標です。登録番号 第 5017124 号

*「瀬戸のもち豚」は、日本畜産株式会社の登録商標です。登録番号 第 5988030 号

*「松きのこ」は、有限会社世羅きのこ園の登録商標です。登録番号 第 5783494 号



料理 (イメージ)



スイーツビュッフェ (イメージ)

◆広島クラフトレモネードを使ったオリジナルカクテル

無添加・無加水・保存料フリーのクラフトレモネードを使い、果実感あふれる爽やかな味わいに仕上げました。

■『～広島県産レモンスカッシュ～ レモンクォーツ』

(ノンアルコール) 900円 [写真左]

■『～ジン&レモネードカクテル～ 広島の“きいろとみどり”』

(アルコール) 1,200円 [写真右]



イメージ



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「鉄板焼なにわ」

蝦夷鮑と肉厚な食感の「女鹿平のあわび茸」にレモンの爽やかな酸味とバターを纏わせ、食欲をそそる一品に。その他、豪華食材を堪能できるメニューをランチ・ディナーともにご用意いたします。大人の心を満たす空間で、絶妙な焼き加減と溢れ出す素材の味を心ゆくまでご賞味ください。

【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(12月および祝日は営業いたします)

【提供期間】 2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝)

◆『蝦夷鮑と国産牛のランチ』 6,700円～ ※除外日:12月31日(土)～2023年1月3日(火)

- ・アミューズ ブーシュ
- ・瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・活け蝦夷鮑の香草バター焼き 広島県産レモン風味 女鹿平^{めがひら}のあわび茸とともに *
- ・国産牛ロース肉《蒲刈の藻塩と2種の塩 吉和の山葵添え》
- ・焼野菜(女鹿平の香り舞茸 ほか2種) *
- ・白御飯
または ガーリックライス 極ちりめん入り(+800円) *
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー

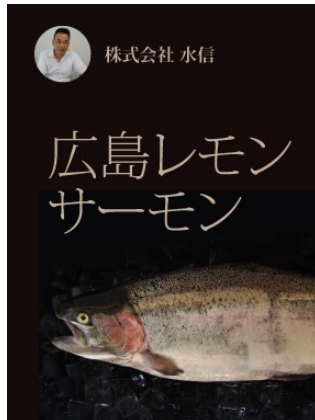
◆『なにわコース』 12,100円～

※除外日:12月23日(金)～12月25日(日)、12月31日(土)～2023年1月3日(火)

- ・広島レモンサーモンのマリネ やまのまんなかベビーリーフミックスとともに *
- ・フォワグラ
- ・活け蝦夷鮑の香草バター焼き 広島県産レモン風味 女鹿平のあわび茸とともに
- ・国産牛ロース肉 または フィレ肉《蒲刈の藻塩と2種の塩 吉和の山葵添え》
- ・焼野菜(女鹿平の香り舞茸 ほか2種) *
- ・白御飯
または ガーリックライス 極ちりめん入り(+800円) *
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー

*「あわび茸」は、株式会社きのこ屋本舗の登録商標です。登録番号 第5017124号

*「香り舞茸」は、株式会社きのこ屋本舗の登録商標です。登録番号 第6464884号



なにわコース (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

ランチは、王道の中国料理のコースに、広島県産食材をセンス良くプラスした満足感のある全7品でご用意。ディナーの揚げ物は、肉質がきめ細かく、香りが際立つ「瀬戸のもち豚」を絶品料理に昇華させた一品。肉のさらなる旨さを追求するため、干し肉にして、北京ダック風にしてお召し上がりいただきます。さらに、メインである広島血統和牛「元就」の三角バラ肉は、口の中でホロリと崩れるまで柔らかく煮込み、食欲をそそるピーシェン豆板醤とトーチの香りを纏わせ、シンプルながらもコク深く、味わいのある一皿に仕上げました。

【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(12月および祝日は営業いたします)

【提供期間】 2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝) ※除外日:12月31日(土)～2023年1月3日(火)

◆『リュウランチ』 4,300円<銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・瀬戸のもち豚肩ロース肉と世羅の松きのこ・ブロッコリーの炒め *
- ・広島県産若鶏の揚げ物 広島県産レモンソース
- ・海老のチリソース 広島県産小松菜添え
- ・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。 ※ディナー営業のみ提供

- ・特製前菜7種盛り合わせ
- ・広島県産鶏むね肉の団子のスープ フカヒレ手まり仕立て
- ・蝦夷鮑と女鹿平のあわび茸 肝バター炒め *
- ・瀬戸のもち豚 自家製干し肉の揚げ物 クレープ・野菜とともに *
- ・広島血統和牛「元就」のピリ辛トーチ煮込み *
- ・あっさり葱そば
- ・広島県の卵・牛乳を使った中華カスタード揚げ
- ・広島県の牛乳を使った杏仁豆腐

*「瀬戸のもち豚」は、日本畜産株式会社の登録商標です。登録番号 第5988030号

*「松きのこ」は、有限会社世羅きのこ園の登録商標です。登録番号 第5783494号

*「あわび茸」は、株式会社きのこ屋本舗の登録商標です。登録番号 第5017124号

*広島血統和牛「元就」は、全国農業協同組合連合会広島県本部の登録商標です。登録番号 第5892109号



リュウコース (イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

落ち着いた空間で、季節を感じる繊細な味覚や彩り豊かな日本料理を味わえるレストラン。メインには、柔らかな舌触りに、上品な脂肪の香りが溶け合う広島血統和牛「元就」の旨みを堪能していただけるよう焼きしゃぶ仕立てでご用意。その他、広島県産きのこの旨みを凝縮した優しい味わい、極ちりめん御飯の食感など、さまざまな広島県産食材を堪能できる至福のコースです。

【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

【提供期間】 2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝)

◆『朝霧懐石』8,000円 ※ホール席限定 ※除外日:2023年1月1日(日・祝)～1月3日(火)

- ・ 広島育ちのほうれん草 スモークサーモン巻き ^{めがひら}女鹿平の舞茸と広島県産きのこの揚げ浸し *
- ・ 造り2種盛り合わせ
- ・ 帆立貝柱の若狭黄身焼き 葱入り味噌を乗せて
- ・ 広島血統和牛「元就」の焼きしゃぶ仕立て やまのまんなかべビーリーフの彩り *
- ・ 極ちりめん御飯 たっぷりの大根おろしと鯉節 甘醤油を掛けて *
- ・ 赤だし、香物
- ・ 季節のデザート



朝霧懐石 (イメージ)

◆『～広島の銘酒3選～ 飲み比べセット』1,000円

広島が誇る美酒を懐石料理と一緒にご堪能ください。

- 賀茂鶴(特撰) [東広島市]
酒都・西条の蔵元が造る広島で親しまれているお酒
- 雨後の月(吟醸) [呉市]
透明感のある柔らかな優しい味わい
- 白鴻(辛口純米) [呉市]
すっきりとした辛口でありながら、やさしい口あたり



イメージ

*広島血統和牛「元就」は、全国農業協同組合連合会広島県本部の登録商標です。登録番号 第5892109号

*「賀茂鶴」は、賀茂鶴酒造株式会社の登録商標です。登録番号 第4520098号

*「雨後の月」は、相原酒造株式会社の登録商標です。登録番号 第2453313号

*「白鴻」は、盛川酒造株式会社の登録商標です。登録番号 第5203864号



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■1階「ダイニング ルオーレ」

鉄串に刺して豪快に焼き上げたジューシーな塊肉を目の前で取り分けて提供する“シュラスコ”のほか、サラダ・温製料理・デザート 15 種をビュッフェスタイルでお楽しみいただけるレストラン。店自慢のビュッフェカウンターには広島県産の食材を使ったメニューが並び、お子様から大人までご満足いただける時間が過ごせます。

【期間】2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火)

※除外日:12月23日(金)～12月25日(日)、12月31日(土)～2023年1月3日(火)

※11月は、『ワールドビュッフェ』を開催いたします。

【時間】11:00～15:00《4部制・90分制》/17:30～21:30《2時間制》

【料金】※料金は、税金・サービス料を含みます。

	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/ノンアルコール
大人(中学生以上)	3,500円	4,000円	4,000円	6,000円
小学生	1,500円		1,500円	2,500円
4歳～未就学児	500円		500円	1,000円

【メニュー】★印のメニューは土・日・祝日のディナーのみ提供 ☆印のメニューは平日ランチのみ提供なし

■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

広島県産カキフライ 広島県産レモン添え/チキンと野菜のポトフ/
牛蒡スープ/春菊と広島県産レモンのパスタ/ビーフカレー/
チーズフォンデュ バゲット 野菜☆/広島県産エリンギと長ネギのマリネ/
やまのまんなかベビーリーフミックス * /魚のカルパッチョ☆/サラダ/パン



シュラスコ (イメージ)

■デザート 15 種 [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

ガトーショコラ/ショートケーキ/ホワイトチョコレートと抹茶のテリーヌ/
レモン風味のフレンチトースト/フレッシュフルーツ 2 種★ ほかに全 15 種

【ドリンクプラン】

・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 ほかに全 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 ほかに全 50 種]



《ご参考》

「チア!ひろしま」(広島県産登録制度)について

バイヤーや飲食店など食のプロに協力を仰ぎ、「味」「育て方」「ストーリー性」などの観点から商品を審査。合格した商品を『こだわりの広島の幸』として登録し、消費者の食卓にのぼるよう、取扱店舗の拡大や PR 活動などを応援していく制度。

[お問い合わせ先] 広島県農林水産局 販売・連携推進課

[公式サイト] <https://www.hiroshima-ouen.com/>



商談会の様子

***** 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 みやけ ちはる
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 : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>