



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年12月19日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

最強コンビ再び！この時期だけの幸せスイーツを召しあがれ

“チョコレート×イチゴ”のスイーツビュッフェ&ランチを提供

提供期間：2023年1月12日(木)～2023年3月5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^{むろ としゆき}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、2023年1月12日(木)より、プリフィックススタイルのランチコースと“チョコレート&イチゴ”をテーマにしたスイーツ全20種をオーダー制で楽しめる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を提供します。

地上約125mの絶景を眺めながら、自分だけのオリジナルコースを組み立てることができるランチとスイーツビュッフェが楽しめる同店人気の『スカイランチ』。ランチには、旬や広島県産の食材を使い、その美味しさを最大限に引き出した一皿やクラシックなフランス料理など、魅力的な選べるメニューをご用意します。前菜は、旬の“鰯”を味わう一皿など4種をラインアップ。そしてメインディッシュは、柔らかい肉質であっさりとした脂と上品な旨みが特長の“瀬戸のもち豚”を、春を感じる“ふきのとうのソース”でお召しあがりいただく料理など選べる9種を揃え、全36通りの組み合わせで食事をお楽しみいただけます。そして、食後にはチョコレートとイチゴが織り成す甘くて華やかなスイーツビュッフェを提供。希少な貴腐ワインのふくよかな味わいを閉じ込めた「干し葡萄のチョコレート」や、芳醇なカカオの風味と洋梨のしっとりとした食感、香り高いプルーンが絶妙なハーモニーを奏でる「ブラウニー」のほか、まろやかな味わいのリコッタチーズと甘酸っぱいイチゴ・サクサク食感のクランブルの三位一体を楽しめるワンスプーンデザート、そして王道である「イチゴのショートケーキ」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。

ランチとともに、ひと足早い春の訪れを感じる甘美で華やかなスイーツをご堪能ください。

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2023年1月12日(木)～2023年3月5日(日)

【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 ブーシェ

- ・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 《9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。

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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』詳細

【期間】2023年1月12日(木)～2023年3月5日(日)

【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》
 - ・ 女鹿平のあわび茸・香り舞茸とホワイトキノコのさっぱりとしたマリネ シラスチップのアクセント
 - ・ 軽く炙った天然鰯と大根のスパゲッティ仕立て グリーン胡椒風味
 - ・ 広島県産豚で作った自家製パテ・ド・カンパーニュ
 - ・ 根菜の冷製ラタトゥイユ ハーブの香り 蝦夷鮑のコンフィを添えて (+1,200円)
 - メイン 《9種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 天婦羅のような真鱈のマリネフリートス シェリーヴィネガーソース
 - ・ 広島県産瀬戸のもち豚肩ロース肉 ほろ苦いふきのとうのソース
 - ・ 広島赤鶏のグリエと黒ビールのピュレ バーニャカウダー風
 - ・ 国産牛ロース肉のグリエ 牛蒡ソース (+1,100円)
 - ・ たっぶりの赤ワインで煮込んだ国産牛とポルチ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)
 - ・ オマール海老のポワレ 穴子と魚で仕上げた濃厚なブイヤベースソース(+3,100円)
 - ・ マトロート風穴子と牛蒡・根セロリのパイ包み焼き (+3,500円)
 - ・ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ 牛蒡ソース (+3,500円)
 - ・ 国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ “ロッシーニ風” トリュフソース (+4,500円)
 - スイーツビュッフェ《オーダー制》
 - ・ 食感の異なるチョコレートと4種のナッツのパウンドケーキ
 - ・ 芳醇で口解けの良いチョコレート&ジャンドゥーヤのテリーヌ
 - ・ 貴腐ワイン風味の干し葡萄チョコレート
 - ・ 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
 - ・ イチゴのショートケーキ
 - ・ リコッタチーズ・イチゴジャム・ブラウンシュガーのクランブル
 - ・ イチゴのミルクレープ
 - ・ イチゴを添えたラズベリーのガトーオペラ
- ほか全 20 種



スイーツビュッフェ (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
HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>