



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2023年2月17日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

春爛漫！特別感あふれる春を堪能

## 心華やぐメニューがラインアップ『春のお慶びフェア』

期間：2023年3月1日(水)～2023年3月31日(金) ※提供期間は店舗により異なります



イメージ

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)は、館内 6 店のレストランにおいて、麗らかな季節の訪れを感じていただける『春のお慶びフェア』を3月1日(水)より開催いたします。

桃の節句や卒園・卒業など、春は新しい門出の季節。多彩なジャンルのレストランを擁する当ホテルでは、ひと足早く春の息吹を感じる一皿やお祝いのシーンにふさわしいメニューを考案しました。ホテル最上階・33階「スカイダイニング リーガトップ」では旬のイチゴを使った華やかなカクテルが登場するほか、「日本料理 鯉城」では春の美味しさをふんだんに詰め込んだ『お花見三段重』、そして中国で縁起の良い食べ物として、春のお祝いでは欠かせない中華クレープ包みの“春餅”を味わえる「チャイニーズダイニング リュウ」の『リュウランチ』など、各店において世代を超えて満足していただける美食体験をお届けいたします。

心躍る春は、ご家族やご友人、たいせつな方と趣向を凝らしたスペシャルメニューをご堪能ください。

	店舗	メニュー名称	料金
33階	レストランシャンボール	Luxe(リュクス)	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～ ※3月6日より提供開始
		プレミアムアニバーサリープラン(ディナー)	10,000円
		イチゴのオリジナルカクテル 3種	1,300円～(ノンアルコール/アルコール)
6階	鉄板焼なにわ	蝦夷鮑と国産牛のランチ	6,700円～
		オマール海老と黒毛和牛コース	15,800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	12,100円～
日本料理 鯉城	お花見三段重(ランチ)	3,400円	
	鯉城懐石 ～春慶～	12,100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】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

※料金は、税金・サービス料を含みます。※定休日、営業時間は店舗により異なります。※写真はイメージです。

<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:082-228-5401(予約センター)

\*\*\*\*\* 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、望月 真由美

〒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>

(参考資料)

## 『春のお慶びフェア』詳細

**【期間】** 2023年3月1日(水)～2023年3月31日(金)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※定休日、営業時間は店舗により異なります。

※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。 ※写真はイメージです。

### ■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階の予約制レストランでは、絵画のように美しい料理の数々をご用意。貝やサヨリなど旬の食材とフランボワーズのヴィネグレットを色鮮やかに盛り付け、お祝いのシーンにふさわしくシャンパーニュのムースとともに味わう前菜からコースが始まります。煌めく夜景を眺めながら、至福の時間をお過ごしください。

**【営業時間】** 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

**【定休日】** 平日

※前日 17 時までの予約制 ※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。

#### ◆『Luxe(リュクス)』 19,400 円～

- ◆アミューズ ブーシュ
- ◆貝類のパナシェとサヨリ・春の豆・キャビアのメリメロ  
軽いシャンパーニュのムース
- ◆穴子のコンフィ瞬間焼き 広島県産松きのこと大地の香り  
カカオ風味の赤ワインソース
- ◆アオリイカのポワレ バターで焼き上げた海藻風味の筍とアーティチョーク  
黒オリーブ風味の若布ソース
- ◆瀬戸内産メバルとグリーンアスパラガスのタリアテッレ仕立て ヴァンジョーヌの香り
- ◆仔鳩のロティとモモ肉のコンフィ セップ風味のポテトとクルミソテー サルミソース  
または 特上黒毛和牛フィレ肉のポワレ ロックフォール風味のドフィノワーズポテト  
フランス・カオール地方の黒ワインソース(+6,000 円)
- ◆桜・ふきのとう・イチゴのマリネ 広島のお酒“賀茂鶴”
- ◆柑橘類のヴァシュラン
- ◆小菓子
- ◆コーヒー



貝類のパナシェ (イメージ)

### ■33階「スカイダイニング リーガトップ」

イチゴをテーマにした全 20 種のスイーツビュッフェが堪能できる人気ランチのほか、ディナーにはお誕生日や記念日に最適なメッセージプレート付デザートを含む全 6 品のコースをご用意。さらに、食前や食事とのペアリングの一杯として楽しめる、趣の異なる 3 種のイチゴカクテルが期間限定で登場します。

#### ◆『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』 4,200 円～

《イチゴのスイーツビュッフェ提供期間:3月6日(月)～3月31日(金)》

**【提供時間】** 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。

**【メニュー】**

- ◆アミューズ ブーシュ
- ◆選べる前菜(4種からお好きな1品をお選びいただけます)
- ◆選べるメイン(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(桜昆布茶を含む全20種/オーダー制)
- ◆コーヒー



スイーツビュッフェ (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

(「スカイダイニングリーガトップ」続き)

◆『プレミアムアニバーサリープラン(フリードリンク付)』 10,000 円

【提供時間】17:30～21:00《2 時間制》

【特典】お花/メッセージプレート付デザート

【メニュー】

- ◆サーモンラウトマリネ カルパッチョ仕立て オレンジ風味のヴィネグレット
- ◆広島県産ひろしまハーブ鶏胸肉の低温コンフィと彩りチョップドサラダ
- ◆帆立貝柱と赤エビ、キノコのブルゴーニュ風
- ◆真鯛とブラックオリーブの南仏風 レモンの芳香
- ◆国産牛フィレ肉のポワレ マデラ酒ソース
- ◆ピスタチオ風味のクレームブリュレ



プレミアムアニバーサリープラン (イメージ)

【フリードリンク】生ビール/ワイン(赤・白・スパークリング)/ウイスキー/カクテル各種/ソフトドリンク各種

※前日までの予約制 ※2名様より承ります。 ※各種割引・優待は対象外です。

◆イチゴを使ったオリジナルカクテル

【提供時間】11:30～22:30(ラストオーダー22:00)

- 『赤い宝石 ～ジャパニーズ オールドファッションド～』(アルコール) 1,500 円 [写真中央]
- 『#strawberry\_gram』(アルコール) 1,500 円 [写真右]
- 『glad afternoon』(ノンアルコール) 1,300 円 [写真左]



オリジナルカクテル (イメージ)

■6階「鉄板焼なにわ」

お祝いや特別なシーンにぴったりな豪華食材を、心ゆくまで堪能できるランチとディナーをご用意。カウンター越しの目の前でシェフが丹精込めて焼き上げる、美味しさ溢れる味をお楽しみください。

【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(3月は営業いたします)

◆『蝦夷鮑と国産牛のランチ』 6,700 円～

- ◆ 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 菜の花とともに
- ◆ 国産牛ロース肉
- ◆ 焼野菜
- ◆ 白御飯 または ガーリックライス ～桜海老入り～(+800 円)
- ◆ 汁物、香物
- ◆ デザート
- ◆ コーヒー



イメージ

◆『オマール海老と黒毛和牛コース』 15,800 円～ ※ランチ・ディナーともに提供

- ◆ 瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ◆ 桜鯛のマリネとホテルイカのペペロンチーノ風
- ◆ 活けオマール海老のハーブバター焼き
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉 または ロース肉
- ◆ 焼野菜
- ◆ 白御飯 または ガーリックライス ～桜海老入り～(+800 円)
- ◆ 汁物、香物
- ◆ デザート
- ◆ コーヒー



オマール海老と黒毛和牛コース (イメージ)





RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

## ■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

ランチには鯛やフカヒレを使った料理のほか、中国では縁起物として愛される“春餅”<sup>ちゅんぴん</sup>(クレープ状の皮で具を包んだもの)を味わえるお祝いの席に最適なコースをご用意。ディナーでは、和牛ロースや北京ダック、鮑など逸品揃いの贅沢なコースに、生地にイチゴのピューレを練り込んだ白玉団子の春色デザートをご堪能いただけます。

【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】 木曜日(3月は営業いたします)

### ◆『リュウランチ』 4,300円～ <銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ◆ 鯛の中華風カルパッチョ 麻辣ソース
- ◆ 春筍とフカヒレのスープ または フカヒレの旨煮(+2,000円)
- ◆ 牛肉の味噌炒め 中華クレープ添え
- ◆ 鰹のパン粉揚げ 八朔を使った甘酢ソース
- ◆ 海老と玉子のチリソース
- ◆ あっさり葱そば
- ◆ 白玉団子入り温かいココナッツミルク



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。 ※ランチ・ディナーともに提供

- ◆ 特製前菜 7種盛り合わせ
- ◆ 蒸し鮑と春筍のスープ 菜の花を添えて  
または ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み(+3,000円)
- ◆ 有頭海老のピリ辛味噌炒め
- ◆ 北京ダック
- ◆ 和牛ロースのステーキ 茹で野菜 紅油ソースで
- ◆ あっさり葱そば
- ◆ 白玉団子入り温かいココナッツミルクと中華焼き菓子



リュウコース (イメージ)

## ■6階「日本料理 鯉城」

桜海老のかき揚げや 3色団子など、春の味をふんだんに詰め込んだお重ランチ。そして、華やかな旬菜 5種盛り合わせや彩り豊かなちらし寿司など、多彩な美味の数々を余すことなくお楽しみいただける懐石をご用意。

【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(祝日は営業いたします)

### ◆『お花見三段重』 3,400円 ※ランチのみ提供 ※ホール席限定

- ◆ 先附
- ◆ 《一段》合鴨ロース肉 / 魚の子の旨煮 / 鰹の生姜煮 / 衣かつぎ / 3色団子 / 山桃法月 / 筍の木の芽味噌 / 出汁巻き玉子 / 焼き魚
- ◆ 《二段》造り 2種盛り合わせ / 猪口 2種
- ◆ 《三段》豆御飯 / 香物
- ◆ 桜海老のかき揚げ 山菜の天婦羅とともに
- ◆ 赤だし ◆ 桜色のデザート



お花見三段重 (イメージ)

### ◆『鯉城懐石 ～春慶～』 12,100円 ※ランチ・ディナーともに提供

- ◆ 翡翠胡麻豆腐をまとった子持ち昆布と煮帆立貝柱 ほうれん草のお浸し 生雲丹と桜を添えて
- ◆ 海老と汲み湯葉の寄せ蒸し
- ◆ 造り 2種盛り合わせ
- ◆ 鯉城旬菜 5種盛り合わせ
- ◆ 竹皮盛りにてアイナメの付け焼き 筍の木の芽味噌焼き
- ◆ 国産牛と蕪の白煮 吉野煮仕立て
- ◆ 春の小さなちらし寿司
- ◆ 赤だし ◆ 季節のデザート



鯉城懐石 (イメージ)

## ■1階「ダイニング ルオーレ」

塊肉を鉄串に刺して豪快に焼き上げたジューシーな「シュラスコ」のほか、ビュッフェカウンターには「ちらし寿司」や「鯛と浅利のオープン焼き 桜風味のソース」など、春らしいメニューをご用意。さらにデザートコーナーには、イチゴを使ったスイーツなど全 15 種が登場し、すべて食べ放題でお楽しみいただけます。

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

【料金】

	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】

### ■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/焼きパインアップル

### ■ビュッフェメニュー

ちらし寿司/鯛と浅利のオープン焼き 桜風味のソース/海老の道明寺揚げ/  
ポテト入りジェノバ風パスタ/キーマカレー/オムライス/サラダ/パン ほか

### ■デザート [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

イチゴのエクレア/イチゴのミルフィーユ/イチゴのタルト/イチゴ風味のティラミス/  
イチゴのショートケーキ/桜餅/桜大福/ベイクドチーズケーキ ほか全 15 種

【ドリンク】

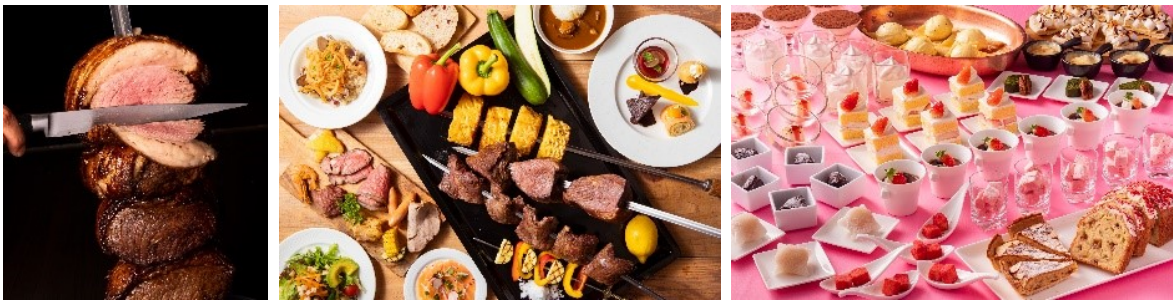
・ソフトドリンク 1名様 +1,000 円

[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 ほか全 50 種]



イメージ

<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:082-228-5401(予約センター)

\*\*\*\*\* 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、みやげ ちはる、もちつき まゆみ

〒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>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>