



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年3月1日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

開花予想よりも早く！ 日本料理 鯉城でひと足先にお花見気分を

桜を愛でながら味わう美食体験

提供期間：2023年3月1日(水)～2023年3月31日(金)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人室^{むろとしゆき} 敏幸)は、3月1日(水)より6階「日本料理 鯉城」の店内に桜の装飾を施し、お客様をお迎えします。また同日より、春の美味しさを堪能できる『お花見三段重』や『鯉城懐石』を提供いたします。

広島県の桜開花予想は3月22日(水)。ひと足先にお花見気分を味わっていただきたいと、「日本料理 鯉城」の店内に華やかな桜の装飾を施しました。ホール席では、桜を眺めながら食事をしていただけます。期間限定の『お花見三段重』は、桜海老のかき揚げや3色団子など、旬の味覚をふんだんに詰め合わせたお重ランチ。そして『鯉城懐石』は、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です。



「日本料理 鯉城」店内(イメージ)

桜の開花前はもちろん、雨の日でも、いつでも気軽にひと足先にお花見気分を満喫できる当店で、料理長のこだわりが詰まった繊細で優美な日本料理をぜひご堪能ください。

🍵『お花見三段重』『鯉城懐石』

【販売期間】2023年3月1日(水)～2023年3月31日(金)

【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)

【場所】6階「日本料理 鯉城」 【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/鯛の生姜煮/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』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)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※広島県の桜開花予想日は日本気象協会が2月16日に「2023年桜開花予想(第2回)」で発表したものです。

＜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:082-228-5401(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>