



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年4月14日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

圧巻の眺望が広がる空間で、広島と世界がもっと好きになる時間を

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』の期間限定メニュー

提供期間:2023年5月8日(月)～2023年7月2日(日)



【写真左】メイン料理(イメージ) 【写真中央】スカイランチ(イメージ) 【写真右】スイーツビュッフェ(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^{むろとしゆき}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5月8日(月)から2023年7月2日(日)までの期間中、広島県産の食材をふんだんに使用したプリフィックススタイルのランチコースと G7 広島サミット参加国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。

瀬戸内海や中国山地の豊かな自然によって育まれた魚介類や野菜、柑橘類、畜産物、日本酒やワインなど、美食の産地である広島県。当ホテルでは、G7 広島サミットをきっかけに全世界から注目される広島県産食材の魅力を発信するとともに、サミット参加国をより身近に感じていただくため、同期間中は館内のレストラン 6 店にて横断フェア『おいしい！広島 美食サミット』を開催します。

開催店舗の 1 つである「スカイダイニングリーガトップ」は地上約 125m・33 階に位置し、広島市街や瀬戸内の多島美を満喫できるレストラン。フェアでは、アミューズ ブーシュ、選べる前菜、選べるメインに加え、スイーツビュッフェ(オーダー制)を心ゆくまでお楽しみいただける「スカイランチ」を期間限定メニューでお届けします。

シェフ春田が目じたのは、給餌時に広島県産レモンを配合し、魚の臭みを少なくした“広島レモンサーモン”と、肉質がきめ細かく、あっさりした脂と甘みのある“瀬戸のもち豚”。広島レモンサーモンは数日間かけて旨みを凝縮させ、瀬戸のもち豚は、その美味しさを最大限に活かすため火入れにこだわりました。さらに、それぞれに広島県産の野菜や柑橘類を用い、食感や香り・彩りをプラスした特別な一皿に仕上げています。

食材本来の持ち味を巧みに活かしたランチを堪能した後は、サミット参加国の伝統菓子や定番スイーツなど全 20 種をお楽しみいただけます。馴染みのあるドイツの「バウムクーヘン」、イギリスの「スコーン」、イタリアの「パンナコッタ」をはじめ、アメリカの「アップルコブラー(甘く煮たリンゴに、クランブルをのせて焼いたもの)」やカナダの「ナナイモバー(ガナッシュ、カスタードクリーム、ココナッツを混ぜ込んだクッキー生地による 3 層のスイーツ)」など、普段見聞きすることがない珍しいスイーツが勢揃いし、まるで 7 か国を巡っているような気分になれます。

新緑が輝く初夏の絶景とともに、広島と G7 広島サミット参加国の美味しさが響き合う食事をご堪能ください。

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2023年5月8日(月)～2023年7月2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 4,428円～

【内容】・アミューズ ブーシュ

- ・前菜 <<2種からお好きな1品をお選びいただけます>>
- ・メイン <<4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

※写真はイメージです。※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:082-228-5401(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) 上田 加奈子^{うえだ かなこ}、望月 真由美^{もちづき まゆみ}、三宅 千春^{みやけ ちはる}
〒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)

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』詳細

【期間】2023年5月8日(月)～2023年7月2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4,428円～

【内容】

- アミューズ ブーシュ
- 前菜 《2種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ エスプーマになったパルメザンチーズ 生ハムのように仕上げた広島レモンサーモン “シーザーサラダ”
 - ・ エスプーマになったパルメザンチーズ フランス産ビゴール豚の生ハムとトリュフ風味のサラダ・ド・レギューム 瀬戸田 森崎農園のサラダ添え(+2,024円)
- メイン 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 初鱈のプランチャ焼き 胡麻風味のレッドオニオン・生姜のコンディマン 女鹿平のあわび茸・香り舞茸のソテー ガルム風味のソース
 - ・ 広島県産瀬戸のもち豚 祇園パセリのピストゥー風 広島県産レモンで作った自家製塩レモン風味
 - ・ 国産牛ロース肉の網焼き 香味野菜の入った牡蠣醤油とバルサミコ酢のオイルソース(+1,518円)
 - ・ 特上黒毛和牛フィレ肉のグリエ 香味野菜の入った牡蠣醤油とバルサミコ酢のオイルソース(+5,060円)
- G7 広島サミット参加国・各国のスイーツビュッフェ《オーダー制》
 - ・ フランス(パルミエ、ダークチェリーの赤ワイン煮 アングレーズソース ほか)
 - ・ アメリカ(ドーナツ イチゴのアクセント/アップルコブラー&ヴァニラアイスクリーム ほか)
 - ・ イギリス(アールグレイ風味のプルーンとクロテッドクリームを添えた紅茶スコーン ほか)
 - ・ ドイツ(抹茶風味のバウムクーヘン/フランクフルタープディング ほか)
 - ・ 日本(ふたつのハートモナカ/豆乳と抹茶のレアチーズタルト/みたらし小餅入り冷製ぜんざい ほか)
 - ・ イタリア(柑橘のパンナコッタ ニワトコ花のシロップ風味 ほか)
 - ・ カナダ(ナナイモバー/メープルシロップを使ったマーラーカオ ほか) 全20種
- コーヒー



エスプーマになったパルメザンチーズ
生ハムのように仕上げた広島レモンサーモン
“シーザーサラダ” (イメージ)



広島県産瀬戸のもち豚 祇園パセリのピストゥー風
広島県産レモンで作った自家製塩レモン風味
(イメージ)



スイーツビュッフェ (イメージ)

※写真はイメージです。 ※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等により変更する場合がございます。
※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。 ※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:082-228-5401(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) 上田 加奈子、望月 真由美、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>

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