



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年6月16日  
リーガロイヤルホテル広島

江崎グリコとの特別企画も！「ピーチ&メロン」の夏デザートを満喫する

## 『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7月3日(月)～2023年9月4日(月)

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)の33階「スカイダイニング リーガトップ」では、2023年7月3日(月)から9月4日(月)まで、プリフィックススタイルのランチコースと、江崎グリコ株式会社(大阪市西淀川区歌島/代表取締役社長 江崎 悦朗)の“アーモンド効果®”などを使用したデザートを楽しめる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を提供します。

「スカイダイニング リーガトップ」は地上約125mに位置し、広島市内のホテルで一番空に近いレストラン。『スカイランチ』は、アミューズ ブーシュ、選べる前菜・メインに加え、スイーツビュッフェ(オーダー制)をランチタイム内時間無制限でお楽しみいただけます。シェフが素材からこだわりを持って厳選し、丁寧に仕上げた料理でありながら、カジュアルに味わえる人気のランチ。メインの1つである「旨味と香りを凝縮したカマスとロースト野菜」は、火入れにこだわり、ふわっと仕上げた白身魚にスパイスの香りを纏わせました。広島県産レモンとナッツを合わせた自家製ソースで、さっぱりとお召しあがりいただけます。



スイーツビュッフェ (イメージ)

そして、ランチ後のスイーツビュッフェは、夏の人気フルーツ“ピーチ&メロン”がテーマ。江崎グリコとの特別企画で生まれた6種を含む、全20種のスイーツをお好きなだけ楽しめます。コラボスイーツには、牛乳・豆乳に続く「第3のミルク」として話題のアーモンドミルクのトップブランドである“アーモンド効果®”をはじめ、お子様から大人まで愛される“ポッキー®”や“アイスの実”、“ビスコ”の計4種の江崎グリコ製品を使ったスイーツをパティシエが考案。なかでも注目は、「アーモンドミルクのブラン・マンジェとメロンのスープ ～アーモンド効果®使用～」。アーモンドミルクの豊かな香りのブラン・マンジェに、控えめな甘さのメロンのスープを重ねた白と緑の色合いが美しい見た目にも爽やかな一品です。また、「アイスの実」とメロンソーダは、メロンソーダに濃厚なバニラアイスクリームを浮かべ、“アイスの実”を合わせました。カラフルで心躍る、どこか懐かしい気持ちになれるドリンクです。

非日常を味わえる絶景空間で、ランチとスイーツを堪能する、寛ぎの時間をお過ごしください。

### 『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2023年7月3日(月)～2023年9月4日(月)

【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) 望月 真由美、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>

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

(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7月3日(月)～2023年9月4日(月)

【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》
  - ・イサキのマリネと祇園パセリ風味のキヌアのタブレ “飲むサラダ” ガスパチョスープ
  - ・花びら茸、女鹿平のあわび茸と香り舞茸のさっぱりとしたマリネ  
フランス産ビゴール豚の生ハムを添えて(+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》
  - ・旨味と香りを凝縮したカマスとロースト野菜 エピスの香り 広島県産レモンとナッツのコンディマン
  - ・広島県産瀬戸のもち豚と夏野菜のクーリ ブルーベリーソース
  - ・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)
- スイーツビュッフェ《全20種・オーダー制》 \*は江崎グリコとの特別企画スイーツ

#### メロン

アーモンドミルクのブラン・マンジェとメロンのスープ ～アーモンド効果®使用～★ /

“アイスの実”とメロンソーダ★ / メロンショートケーキ / メロンマカロン / メロンようかん ほか

#### ピーチ

ピーチとアーモンドミルクのふわとろミルクプリン ～アーモンド効果®使用～★ /

ピーチとアーモンドミルクの杏仁豆腐 ～アーモンド効果®使用～★ /

ピーチメルバ “ビスコ発酵バター仕立て” 添え★ / ピーチのタルト / ピーチの柔らかかジュレ ほか

#### その他

“ポッキー濃い深み抹茶®”とチョコランブル★ / 紫芋のサーターアンダギー /

フランクフルタープディング ほか

- 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。  
※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。



イサキのマリネと祇園パセリ風味のキヌアのタブレ “飲むサラダ” ガスパチョスープ (イメージ)



広島県産瀬戸のもち豚と夏野菜のクーリ ブルーベリーソース (イメージ)



スイーツビュッフェ (イメージ)

<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) 望月 真由美、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>

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