



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年6月23日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

女性マネジャー3名が考案。レストランホッピングする“プチハレ”美食体験

平日限定『ごほうびランチ&絶景スイーツ』を販売開始

提供期間:2023年7月3日(月)~2023年9月4日(月) [除外日:8月11日(金・祝)~8月15日(火)]



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 ^{むろとしゆき}室敏幸)の6階レストラン3店(「日本料理 鯉城」「鉄板焼なにわ」「チャイニーズダイニングリュウ」)では、各店でのランチと33階「スカイダイニングリーガトップ」でのデザートセットで堪能できる『ごほうびランチ&絶景スイーツ』を、2023年7月3日(月)から9月4日(月)の間、平日限定で販売します[除外日:8月11日(金・祝)~8月15日(火)]。

6階に位置するレストラン3店の女性マネジャー3名が、“普段よりちょっと豪華なランチで、普段の生活に彩り・刺激をお届けしたい”と企画したのは、ホテル館内レストランをホッピングするプラン。各店のマネジャーがおすすめるランチを楽しんだあとは、最上階・33階へ移動し、スイーツと約125mもの絶景と優雅に流れる時間を提供いたします。ランチ会場として選べるレストランは、和の趣溢れる落ち着いた空間で、四季折々の食材を使用した繊細な味覚や彩り豊かな料理を提供している「日本料理 鯉城」と、全席に鉄板を配し、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堪能できる「鉄板焼なにわ」、そして上質×モダンな空間で、伝統と進化が織り成す中国料理が味わえる「チャイニーズダイニングリュウ」の全3店。そして、ランチを堪能後は、33階「スカイダイニングリーガトップ」で夏限定のピーチ&メロンを使ったスイーツ8品を味わうデザートタイムへご案内します。さらに、本プランをご利用のお客様は窓際の席を確約し、パノラミックな景観をのぞみながら、17時までには時間を気にすることなく、会話をお楽しみいただけます。

ご褒美ランチはもちろん、ランチ同窓会にも最適な本プラン。おなかも心も豊かになる充実したプチハレな時間をお過ごしください。

『ごほうびランチ&絶景スイーツ』概要

【期間】2023年7月3日(月)~2023年9月4日(月) [平日限定 / 前日17時までの予約制]
[除外日:8月11日(金・祝)~8月15日(火)]

【時間】《ランチ》11:30~13:30 / 《デザート》食後~17:00

【場所】《ランチ(6階)》日本料理 鯉城 / 鉄板焼なにわ / チャイニーズダイニングリュウ
《デザート(33階)》スカイダイニングリーガトップ

【料金】日本料理 鯉城 6,000円~ / 鉄板焼なにわ 7,000円~ / チャイニーズダイニングリュウ 6,000円
※いずれも33階のデザート、税金・サービス料を含みます。

【内容】・各店の特別ランチコース

・33階 スカイダイニングリーガトップでのスイーツセット《おすすめスイーツ8品、コーヒー》

※貸切営業等をご利用いただけない場合がございます。 ※優待券、その他割引は対象外です。

＜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) ^{うねだかなこ}上田加奈子、^{もちづきまゆみ}望月真由美、^{みやげちはる}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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『ごほうびランチ&絶景スイーツ』詳細

【期間】2023年7月3日(月)～2023年9月4日(月) [平日限定 / 前日17時までの予約制]
[除外日:8月11日(金・祝)～8月15日(火)]

【時間】《ランチ(6階)》11:30～13:30 《デザート(33階)》食後～17:00

【内容】・各店の特別ランチコース

・33階 スカイダイニング リーガトップでのスイーツセット[おすすめスイーツ8品*、コーヒー]

*同店にて提供している『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』のスイーツよりご用意いたします。

【場所・料金】

ランチ提供店舗		デザート提供店舗	料金
6階	日本料理 鯉城	33階 スカイダイニング リーガトップ	6,000円～
	鉄板焼なにわ		7,000円～
	チャイニーズダイニング リュウ		6,000円

【ランチメニュー】

◆日本料理 鯉城

- ・先附
- ・【上段】甘鯛のいしる焼き / 鱧の湯引き梅肉添え / なす田楽 / 海老の沢煮 / 合鴨ロースのトマト煮 / 出汁巻き玉子 / ミニおくら
- ・【中段】造り2種盛り合わせ / 猪口2種盛り合わせ
- ・【下段】玉蜀黍御飯 または にぎり寿司(+1,025円) / 香物
- ・鮎と夏野菜の天婦羅
- ・赤だし
- ・季節のデザート

◆鉄板焼なにわ

- ・4種のシーフードときのこの香草バター焼きサラダ
- ・オーストラリア産牛フィレ肉 または 国産牛ロース肉(+1,366円) ほかに全4種よりお選びいただけます。
- ・自家製ガーリック醤油の炒め野菜
- ・白御飯 または ガーリックライス(+848円)
- ・汁物、香物

◆チャイニーズダイニング リュウ

- ・中華サラダ
- ・フカヒレスープ
- ・蒸し点心2種盛り合わせ
- ・海老とブロッコリーのバジル炒め または 広島県産鶏もも肉のから揚げ 油淋ソース または 麻婆豆腐



プランを考案した女性マネジャー

【デザートメニュー】※全店共通

◆スカイダイニング リーガトップ

- ・おすすめスイーツ8品(同店にて提供している『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』のスイーツよりご用意)
- ・コーヒー

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※優待券、その他割引は対象外です。 ※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:082-228-5401(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: <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

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