



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年8月3日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

秋の味覚“栗&ぶどう”を好きなだけ楽しむ

「スイーツビュッフェ付 スカイランチ」を平日限定で提供

提供期間:2023年9月5日(火)~2023年10月31日(火)



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9月5日(火)から10月31日(火)まで、プリフィックススタイルのランチコースと“栗&ぶどう”をテーマにした全20種のスイーツが時間無制限で楽しめる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を、平日限定で提供します。

地上約125mからの絶景とともに味わえるスカイランチは、アミューズ ブーシュ、選べる前菜と選べるメイン料理にスイーツビュッフェ(オーダー制)が付き、自分だけのオリジナルコースを堪能いただけます。前菜とメイン料理では、多くの広島県産食材を使用。33階・統括シェフの春田が料理に合わせて厳選した“広島レモンサーモン”や“瀬戸のもち豚”など、地元・広島ならではの前菜3種、メイン料理5種からお好きな1品をお選びいただけます。

そして、食後のスイーツビュッフェは、秋の味覚の代表格である“栗&ぶどう”をテーマに全20種が揃います。中でもイチオシは、3種のモンブラン。シンプルで王道な「栗のモンブラン」を始め、中にはピスタチオのクリームがたっぷり詰まった「南瓜のモンブラン」、フレッシュなオレンジとシナモンの香りがアクセントの「紫芋のモンブラン」を食べ比べていただけます。ほかにも、提供直前に表面をキャラメリゼし、パリッとほろ苦く、ひんやり濃厚でクリーミーな「香ばしい洋栗のカターナーナ[※]」や、緑と紫の2種のぶどうとマスカルポーネクリームの相性が良い「ぶどうのフルーツサンドイッチ」など、パティシエのこだわりが詰まったデザートをご用意しました。

スイーツは、すべてが食べやすいポーションなので、さまざまな種類が食べられるのも嬉しいポイント。フレンチのシェフが腕を振るうカジュアルなランチコースと秋限定の小さく可愛いスイーツで、ご友人や大切な方とおいしいひとときをお過ごしください。

(※)カターナーナ…スペイン発祥のスイーツ。プリン、アイスクリーム、クレームブリュレの3つを合わせたような味わいが特長。

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2023年9月5日(火)~2023年10月31日(火)《平日限定》

【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 《3種からお好きな1品をお選びいただけます》
- ・メイン 《5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



モンブラン3種(イメージ)

※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。 ※写真はイメージです。

＜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) もちづき まゆみ みやけちはる望月 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>



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9月5日(火)～2023年10月31日(火)《平日限定》

【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 《3種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ ふんわりとした安芸津ポテトのヴィシソワーズと広島レモンサーモンの生ハム仕立て レモン・分葱 広島の恵み
 - ・ 瀬戸のもち豚頭肉のフロマージュ・ド・テット “頭肉の煮こごり”
 - ・ 香草を包みこんだ広島サーモンのミ・キュイと花びら茸、女鹿平のあわび茸・香り舞茸のさっぱりとしたマリネ(+1,139円)
- メイン 《5種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 真鯛の網焼き 祇園パセリのピストゥー 広島県産レモンとナッツのタップナードソース
 - ・ 瀬戸のもち豚のほろ苦いビール煮込み “カルボナードフラマンド”
 - ・ 東城米 “中生新千本” のリゾット 茸と女鹿平の香り舞茸風味
 - ・ 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ユ 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》
 - ・ サクサクなメレンゲと栗のモンブラン
 - ・ 南瓜のモンブラン ピスタチオのアクセント
 - ・ 紫芋のモンブラン シナモンとオレンジのアクセント
 - ・ 香ばしい洋栗のカタラーナ
 - ・ 渋皮栗のフランクフルタープディング
 - ・ 栗とサイフォンで仕上げた軽い抹茶ようかん
 - ・ ぶどうのフルーツサンドイッチ
 - ・ フランス産 “Chambord” リキュールのソースで味わう ぶどうとクリームチーズのアイスマイルク
 - ・ 無花果と生ハム マスカハニー&スパイスランブル ほか
- コーヒー



ふんわりとした安芸津ポテトのヴィシソワーズと
広島レモンサーモンの生ハム仕立て
レモン・分葱 広島の恵み (イメージ)



スイーツビュッフェ (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。 ※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。 ※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。 ※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)

シェフ プロフィール

春田 義彦(はるた よしひこ)

1999年3月株式会社ロイヤルホテル入社。フランス三ツ星レストランでの修業や「レストラン シャンボール」スーシェフ、「くろよんロイヤルホテル」シェフを経て、2022年4月リーガロイヤルホテル広島の「レストラン シャンボール」および「スカイダイニング リーガトップ」のシェフに就任。2013年11月「なにわの名工若葉賞」を受賞。

多田 宏之(ただ ひろゆき)

1996年4月株式会社ロイヤルホテル入社。ホテル製品事業部や調理部製菓課シェフを経て、2021年2月リーガロイヤルホテル広島の宴会製菓製パンシェフに就任。2019年『第54回大阪府洋菓子コンテスト～水都なスイーツクリスマスケーキコンテスト～』ヘクセンハウスの部 最優秀賞を受賞。

***** 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、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