



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年9月29日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

特別な日は大切な人とおきのおいしい時間を
クリスマス限定メニューを提供

[販売期間]2023年12月22日(金)～2023年12月25日(月) ※提供期間・時間は店舗により異なります。



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)は、12月22日(金)から12月25日(月)の4日間、館内レストラン6店にてクリスマスを華やかに彩る期間限定特別メニューを提供いたします。

恋人やご夫婦でのデート、ご家族・ご友人とのクリスマスディナーなど、シーンやお好みに合わせてお選びいただけるようレストラン6店舗にて限定メニューをご用意します。広島市街の煌めく夜景が見渡せる最上階33階の「レストラン シャンボール」と「スカイダイニング リーガトップ」では、クリスマスリースをイメージした彩り鮮やかな前菜をはじめ、黒毛和牛フィレ肉を使ったメインなど、豪華食材を活かした全7品のフレンチコースを提供。さらに「シャンボール」では、ランチでもクリスマス限定コースをご用意いたします。また、「鉄板焼なにわ」では、熟練のシェフが目の前で繰り広げるライブ感溢れる演出と、贅を尽くした食材が織り成すコースを味わえます。「ダイニング ルオーレ」では、国産牛などの塊肉を豪快&ジューシーに焼き上げた“シュラスコ”のほか、ローストチキンやブッシュ・ド・ノエルなどクリスマス限定メニューを揃えたプレミアムビュッフェを楽しめます。

そして、“今年はいつもと趣を変えたクリスマスを”と考えている方は日本料理や中国料理でグルメな聖夜を過ごしてみませんか。「日本料理 鯉城」では、フリードリンク付きのメニューをご用意、「チャイニーズダイニング リュウ」では、12月1日(金)から盛り付けをクリスマス仕様に変更したメニューでお客様をお迎えます。

今年のクリスマスは、リーガロイヤルホテル広島で記憶に残る特別なおいしい時間をお過ごしください。

『クリスマス特別メニュー』概要

レストラン		期間・入店時間(★印は営業時間) 【L:ランチ D:ディナー】	料金(税金・サービス料含む) 【L:ランチ D:ディナー】
33階	レストラン シャンボール	【L】12月23～25日 11:30～14:30★	11,385円
		【D】12月22・25日 17:30～21:00★	27,830円
	【D】12月23・24日《2部制》17:30 / 20:00	22,770円 / 27,830円	
	スカイダイニング リーガトップ		12月22・25日 17:30～23:00★
6階	鉄板焼なにわ	12月22日《2部制》17:30 / 19:30	18,000円
		12月23・24日	20,000円
		《4部制》17:30 / 18:00 / 19:30 / 20:00	25,000円
		12月25日 17:30～21:00★	
1階	ダイニング ルオーレ	12月22～25日	【L】5,000円
		【L】《4部制・90分制》 11:00 / 11:30 / 13:00 / 13:30	【D】8,000円
6階	日本料理 鯉城	12月22～25日 17:30～21:00★	8,800円 / 14,000円
			※表記は大人(中学生以上)の料金。小学生以下の料金設定もごさいます。

<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) ^{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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『クリスマス特別メニュー』詳細

※提供時間は店舗により異なります。 ※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

【期間】2023年12月22日(金)～2023年12月25日(月) ※店舗により異なります。

【サイト URL】 <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/christmas2023>

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階の中世の古城をイメージした落ち着いた空間では大人のクリスマスを味わえます。

【ランチ提供期間・時間】12月23日(土)～25日(月) 11:30～14:30

【ディナー入店時間】2部制(17:30 / 20:00)

※12月22日(金)、25日(月)は17:30～21:00[ご希望のお時間で承ります]

クリスマスディナー「^{アンジュ}Ange」1名様 27,830円

- ◆ 燻製鱈のタルタル 柚子、唐墨 蕪のブランマンジェ
- ◆ オマール海老のクリームスフレ キャビア添え
- ◆ 蝦夷鮑のポワレとナッツのタップナード
海藻風味のブルーブラン
- ◆ 赤甘鯛のクリスピー マリニエール風ブロッコリーピュレ
シャンパーニュソース
- ◆ 特上黒毛和牛フィレ肉のロティとフォワグラのポワレ
“ロッシーニ”スタイル 黒トリュフのソースペリグー
- ◆ フロマーージュと芳しいノワゼット 香りフュージョン
ノエルとローズヒップの彩り
- ◆ コーヒーと小菓子



クリスマスディナー「アンジュ」(イメージ)

クリスマスランチ「^{ノエル デ ジ ュ ネ}Noël déjeuner」1名様 11,385円

全7品。黒トリュフや国産牛など特別な日にふさわしい食材を使用したコース。

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。

※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願いいたします。

※12月23日(土)・24日(日)のディナーおよび12月23日(土)～25日(月)のランチは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

ホテル最上階に位置し、広島市街の煌めく夜景が満喫できるレストランでロマンティックなディナーを。

【入店時間】2部制(17:00 / 19:30) ※12月22日(金)、25日(月)は17:30～23:00[ご希望のお時間で承ります]

クリスマスディナー「^{エトワール}Étoile」1名様 22,770円

- ◆ 燻製鱈のタルタル 柚子、唐墨 蕪のブランマンジェ
- ◆ 真鯛 根セロリ ビーツのデグリネゾン
- ◆ 香ばしくグリエした広島赤鶏 “コックオーヴァン”と
セップ茸のパイ包み 芳醇な香りのピノ・ノワールソース
- ◆ 赤甘鯛のクリスピー マリニエール風ブロッコリーピュレ
シャンパーニュソース
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ 華やかなレギュームショー
フルーティーなアロマのルビーポルトソース
- ◆ フロマーージュと芳しいノワゼット 香りフュージョン
ノエルとローズヒップの彩り
- ◆ コーヒーと小菓子



クリスマスディナー「エトワール」(イメージ)

※他、「^{アンジュ}Ange」27,830円のコースもございます。

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。

※12月23日(土)・24日(日)のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「鉄板焼なにわ」

豪華食材を使用し、絶妙な焼き加減で食材の旨みを堪能できるクリスマスにふさわしい心躍るコース。

【入店時間】4部制(17:30/18:00/19:30/20:00)

※12月22日(金)、25日(月)は17:30~21:00[ご希望のお時間で承ります]

クリスマスディナー「Premium」^{プレミアム} 1名様 25,000円

- ◆冷製スクランブルエッグ ウニ飾り
- ◆中とろマグロのグリユ キャビア添え
- ◆フォワグラソテー マディラソース フランス産トリュフとともに
- ◆カナダ産フレッシュオマール海老のポワレ
- ◆神戸牛ロース肉《A5》
- ◆3種の焼野菜
- ◆ガーリックライス
- ◆汁物、香物
- ◆クリスマスデザート 2023
- ◆コーヒー



クリスマスディナー「プレミアム」(イメージ)

※他、「聖夜」18,000円、「白雪」20,000円のコースもございます。

※2名様より承ります。※12月23日(土)・24日(日)のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。

■1階「ダイニング ルオーレ」

さまざまな部位の塊肉を鉄串に刺し、じっくり豪快に焼き上げる『シュラスコ料理』とビュッフェを提供。出来立ての美味しさとエンターテインメントを楽しみながら、家族や友人とのおしゃべりも弾む時間をお過ごしいただけます。

【料金】※大人1名につき未就学のお子様1名無料

	ランチ(90分制)	ディナー(120分制)
入店時間	4部制 (11:00 / 11:30 / 13:00 / 13:30)	2部制 (17:00 / 19:30)
飲み放題メニュー	ソフトドリンク	アルコール / ソフトドリンク[全50種]
大人(中学生以上)	5,000円	8,000円
小学生	2,000円	3,200円
未就学児	1,000円	1,600円

【メニュー(一例)】★印のメニューはランチのみ提供 ★印のメニューはディナーのみ提供

■シュラスコ料理

牛ロース肉★ / 牛イチボ肉 / 豚肩ロース肉 / 焼きパイナップル /
ソーセージ / 国産牛リブロース肉★ / 焼きりんご★ /
牛クッピン肉 / チーズ★

■ビュッフェメニュー

南瓜サラダリース仕立て / フォワグラのテリーヌ★ /
アトランテックサーモンのマリニエール★ / ミートローフパイ包み★ /
海老フライ カキフライ / ローストチキン クランベリーソース /
蟹のスパゲッティ★ / トリュフ風味のチーズフォンデュ★ / サラダ / パン ほか

■デザート [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

ブッシュ・ド・ノエル / ガトーショコラ / ティラミス / さつま芋のタルト /
イチゴムース / ショートケーキ ほか全11種



クリスマスメニュー(イメージ)

【ドリンクメニュー】

●アルコール / ノンアルコール(全50種)

[生ビール / 樽生ワイン(スパークリング・赤・白) / カクテル各種 / ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種 ほか]

●ソフトドリンク(全7種) [コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / ジュース各種 ほか]

■6階「日本料理 鯉城」

和の趣溢れる落ち着いた店内で、好きなお飲み物と冬の味覚を堪能する穏やかな時間をお過ごしください。

【提供時間】 17:30～21:00

「鯉城懐石」 1名様 14,000円 ※フリードリンク付

- ◆ 鮫肝の柚庵蒸し 芹のおひたしと柚子の香り
- ◆ 鯉城のだし馨る季節の胡麻豆腐茶巾
- ◆ 造り2種盛り合わせ
- ◆ 鯉城旬菜3種盛り合わせ
- ◆ 鯖の難波焼き 季節のあしらいとともに
- ◆ 軽く炙った河豚に泡雪のようなとろろ酢を掛けて
花穂紫蘇添え
- ◆ 甘鯛の蕪蒸し たたき海老の銀餡掛け
- ◆ 香ばしく焼いたおにぎりの茶漬け仕立て
- ◆ 香物
- ◆ 季節のデザート



「鯉城懐石」イメージ

*他、「鯉雅御膳」8,800円(フリードリンク付)もございます。

※2名様より承ります。

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

“調和”と“融合”をコンセプトに、ダイナミックかつ繊細な中国料理をクリスマス仕様の盛り付けで味わえます。

【提供期間】 12月1日(金)～12月25日(月)

【提供時間】 17:30～21:00

「エクセレントコース」 1名様 19,038円

- ◆ 特製前菜盛り合わせ
- ◆ ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み
- ◆ 黒毛和牛ロース肉の黒胡椒炒め
- ◆ 蝦夷鮑の中華風天婦羅
- ◆ オマール海老の蒸し物 香り醤油
- ◆ あっさり葱そば
- ◆ デザート3種盛り合わせ



「エクセレントコース」イメージ

※2名様より承ります。

<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、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>