

■開業30周年記念■ 華やかなメニューで心躍る美食時間を

『春のお祝いフェア』

期間：2024年3月1日（金）～2024年4月26日（金） ※提供期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 室 敏幸）の館内7店のレストランにおいて、春の訪れを歓迎する華やかなメニューを揃え、3月1日（金）より『春のお祝いフェア』を開催いたします。春は、卒業・入学・就職などお祝い事の多い季節。各レストランの匠が、お祝いに相応しい料理や、旬の旨みを活かした料理で、皆様の会食を明るく華やかに演出いたします。

また、料理以外にも、ホテル最上階・33階「スカイダイニング リーガトップ」では、イチゴを使用した美しいカクテルをご用意。グループ利用はもちろん、優雅なひとり時間を満喫できる1杯です。心躍る春は、ご家族やご友人、たいせつな方と心に残る笑顔あふれる美食時間をお過ごしください。

| 店舗 | | メニュー名称 | 料金 |
|------------|--------------------|------------------------------|---|
| 33階 | レストラン シャンボール | Grandir（グランディール） | 8,223円～ |
| | | Luxe（リュクス） | 20,367円～ ※3月5日より提供 |
| | スカイダイニング リーガトップ | オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ | 4,428円 ※3月5日より提供 |
| | | イチゴのオリジナルカクテル3種 | 1,300円～（ノンアルコール / アルコール） |
| 6階 | 鉄板焼なにわ | 春の味覚ランチ | 5,123円～ |
| | | シェフ厳選 極コース | 19,038円 |
| | チャイニーズダイニング リュウ | リュウランチ | 4,503円～ |
| | | リュウコース | 12,650円 |
| | 日本料理 鯉城 | お花見三段重（ランチ） | 3,333円～ |
| 雅会席 ～春の祝宴～ | | 16,445円 | |
| 寿司 旬菜 酒仙 | 祝い酒肴3種盛り合わせ | 1,518円 | |
| 1階 | ダイニング ルオーレ | シュラスコ&春のお祝いビュッフェ | 【ランチ】 平日 3,700円 / 土日祝 4,200円 【ディナー】 平日 4,500円 / 土日祝 6,700円 |

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※定休日、営業時間は店舗により異なります。 ※写真はイメージです。

<お客様からのお問い合わせ先> 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>

(参考資料)

『春のお祝いフェア』 詳細

【期間】 2024年3月1日(金)～2024年4月26日(金)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※定休日、営業時間は店舗により異なります。

※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。

※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。 ※写真はイメージです。

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階、上質な空間の絶景レストランでは、春の山海の幸を使用した見た目にも美しいモダンフレンチをご用意。食材の良さを最大限に引き出した前菜からメインディッシュ、繊細な手仕事で仕上げたデザートまで、シェフ春田がこだわり抜いた感動の料理の数々をご堪能ください。

【定休日】(4月より)月曜日

※ご利用は中学生以上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申し上げます。

◆ Grandir (グランディール) 8,223円～ ※ランチタイムのみ、4月よりメニューが変わります。

【提供時間】 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00) ※3月: 土日・祝日、4月～: 水～日・祝日

【メニュー (3月)】

◆ 軽く炙った天然鰯・大根

白菜のクレモーと広島のリモン・分葱 ラビゴットソース

◆ ホタルイカと唐墨 春菊と貝のクーリ

◆ 的鯛とほろ苦い春の野菜 軽くバターソテー

山菜を香らせたブルーノワゼット

◆ 瀬戸のもち豚肩ロース肉ロースト 春キャベツのエチューベ添え

シャルキュティエールソース

または

国産牛サーロイングリエ サラワクペッパー 赤ワインソース (+759円)

◆ リュバーブと苺 エルダーフラワーのクレーム・グラッセ

ほか全8品



的鯛とほろ苦い春の野菜 軽くバターソテー
山菜を香らせたブルーノワゼット
(イメージ)

◆ Luxe (リュクス) 20,367円～ ※前日17時までの予約制

【提供時間】

[ランチ] 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00) ※3月: 土日・祝日、4月～: 水～日・祝日

[ディナー] 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00) ※3月は全日営業、4月～: 月曜日定休

【メニュー】

◆ アオリ烏賊とキャヴィア スナップエンドウ・フランセーズ

◆ 広島熟成どり胸肉ロースト オマールブルーのサバイヨンとウイスキー

タイラ貝 / リードヴォー / コンテ / アンディーブ

◆ 穴子のベニエ グリルしたホワイトアスパラガスとクレソンのクーリで

熟成香と潮の香り

◆ 金目鯛のミ・キュイ モリユール茸のラグーと筍

軽くバターソテー ソースヴァンジョーヌ

◆ フランス産仔羊背肉 新牛蒡のロースト

シンプルなジュ・ダニョー

または

フランス・ランド地方の小鳩とグリーンアスパラガス

香草香るそのジュで (+2,910円)

◆ “泡” 三次ワインのエキュームと柑橘 ※4月よりメニューが変わります。

◆ “ヴァシュラン” 苺とピメントエスプレット ※4月よりメニューが変わります。

ほか全9品



フランス・ランド地方の小鳩と
グリーンアスパラガス
香草香るそのジュで (イメージ)

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

“お花見”をテーマに、イチゴ・桜・抹茶を使用した全20種のスイーツビュッフェがオーダー制で堪能できる人気ランチのほか、春色満開の3種のイチゴカクテルを期間限定でご提供いたします。

◆『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ』 4,428円

【提供時間】 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00)

※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。

【メニュー】

- ◆アミューズ ブーシュ
- ◆前菜
- ◆2種から選べるメイン
- ◆スイーツビュッフェ (全20種 / オーダー制)
- ◆ドリンク (全10種以上) ※セルフスタイルでご利用いただけます。



スイーツビュッフェ (イメージ)

◆イチゴを使ったオリジナルカクテル

【提供時間】 15:00~23:00 (ラストオーダー22:30)

- 『ロゼストロベリースムージー』 (ノンアルコール) 1,300円 [写真中央]
- 『ストロベリーモヒート』 (アルコール) 2,000円 [写真右]
- 『ストロベリーコスモポリタン』 (アルコール) 1,500円 [写真左]



イメージ

■6階「鉄板焼なにわ」

ランチは、メインディッシュの国産牛ステーキのほか、桜鯛に旬の野菜を合わせた春の装いの一皿をご用意。豪華食材を揃える極コースでは、オマール海老や甘鯛、極上黒毛和牛を堪能できる、春のお祝い会食に相応しい内容でご提供いたします。

【営業時間】 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00) /

17:30~21:00 (ラストオーダー20:00 ※4月1日より20:30に変わります。)

◆『春の味覚ランチ』 5,123円~

- ◆ 瀬戸田産水耕野菜のサラダ
- ◆ ~開業30周年記念 復刻メニュー~ 春キャベツのポタージュ
- ◆ 桜鯛のポワレ 春の装い
- ◆ 国産牛ロース肉
- ◆ 焼野菜
- ◆ ~伝統の味~ ガーリックライス
- ◆ 汁物、香物
- ◆ デザート、コーヒー

◆『シェフ厳選 極コース』 19,038円~ ※ランチ・ディナーともに提供

- ◆ アミューズ ブーシュ
- ◆ オマール海老のチエドサラダ
- ◆ 甘鯛のウロコ焼き 筍の焼きリゾット添え
- ◆ 活け蝦夷鮑 アロマト野菜添え
- ◆ 極上黒毛フィレ肉
- ◆ 焼野菜
- ◆ ~伝統の味~ ガーリックライス
- ◆ 汁物、香物
- ◆ フルーツの盛り合わせ、コーヒー



春の味覚ランチ (イメージ)



ステーキ (イメージ)

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

ランチには、鰯や春筍など、春を盛り込んだ料理のほか、広島ブランド豚を使ったメインディッシュをご用意。リュウコースでは、タラバガニ・黒毛和牛・フカヒレといった豪華食材を味わえる華やかな料理の数々をご提供いたします。

【営業時間】 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00) /

17:30~21:00 (ラストオーダー20:00 ※4月1日より20:30に変わります。)

◆『リュウランチ』 4,503円～

- ◆ 鰯のお刺身 中華風
- ◆ フカヒレと春筍のスープ または フカヒレの旨煮 (+2,000円)
- ◆ 海老とそら豆のXO醬炒め
- ◆ 蒸し点心3種盛り合わせ
- ◆ “瀬戸のもち豚”皮付きバラ肉の東坡肉 蒸しパン添え
- ◆ あっさり葱そば
- ◆ 苺のココナッツプリン



リュウランチ (イメージ)

◆『リュウコース』 12,650円 ※2名様より承ります。 ※ランチ・ディナーともに提供

- ◆ 特製前菜7種盛り合わせ
- ◆ タラバガニと卵白の淡雪仕立て 菜の花添え
- ◆ 黒毛和牛ロース肉のトーチ炒め
- ◆ 北京ダック
- ◆ フカヒレと干しナマコのピリ辛煮込み
- ◆ あっさり葱そば
- ◆ 苺のココナッツプリン・中華風胡麻揚げドーナツ



リュウコース (イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

ランチで人気の三段重は、筍や菜の花など旬の食材を多彩に詰め込み、食で春の訪れが感じられる内容に仕上げました。お祝い会食におすすめの雅会席は、国産イセエビの活け造りで華やかに。そのほか、旬の食材や黒毛和牛を使った料理など、豪華絢爛な料理の数々をご堪能ください。

【営業時間】 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00) /

17:30~21:00 (ラストオーダー20:00 ※4月1日より20:30に変わります。)

◆『お花見三段重』 3,333円～ ※ランチのみ提供 ※ホール席限定

- ◆ 先附
- ◆ 《一段》筍の木の芽味噌掛け / 菜の花のお浸し / 季節の揚物 ほか
- ◆ 《二段》鯉のたたき サクサク醤油で
- ◆ 《三段》鶏そぼろと煎り玉の2色御飯
- ◆ 《揚物》桜海老 ごぼう 玉葱のかき揚げ
- ◆ 赤だし ◆ 牛乳プリン 桜餡ソース



お花見三段重 (イメージ)

◆『雅会席 ～春の祝宴～』 16,445円 ※ランチ・ディナーともに提供。2名様より承ります。2日前までの予約制。

- ◆ イダコと蛍烏賊の酢味噌和え うるい 独活 菜の花とともに 春の味覚の饗宴
- ◆ 鯛の葛打ち 潮仕立て 金箔を添えて華やかに
- ◆ 祝い皿 国産イセエビの活け造り
- ◆ 鱒と筍の木の芽焼き 鯛の子のふっくら煮
ひじきと赤貝の酢の物を添えて
- ◆ 爽やかな旬の山菜の天婦羅
- ◆ 黒毛和牛のすき焼き小鍋 木の芽の香り
- ◆ 水菓子 ほか全9品



雅会席 (イメージ ※大皿料理は4名様分です。)

■6階「寿司 旬菜 酒仙」

鯛の子や蛍烏賊など、春の食材を使用したお酒に合うおつまみを3種盛り合わせでご用意いたします。

【営業時間】 17:30~21:00 (ラストオーダー20:00 ※4月1日より20:30に変わります。)

◆『祝い酒肴3種盛り合わせ』 1,518円

鯛の子の旨煮 / 筍の木の芽味噌 / 蛍烏賊の酢味噌掛け など、旬の食材を使用した酒肴から、その日おすすめの3種をご用意。



イメージ

■1階「ダイニング ルオーレ」

塊肉を豪快に焼き上げた「シュラスコ」のほか、ちらし寿司や鯛を使った料理、イチゴのデザートなど春のお祝いに合わせてご用意するメニューがビュッフェコーナーに登場。また、ホテル開業30周年を記念して、当ホテルの前身であるグランドホテル時代に生まれ、今も宴席で愛されるメニューや、アレンジした料理を提供します。

【営業時間】 11:00~15:00 《4部制・90分制》 / 17:30~21:30 《2時間制》

| | ランチ | | ディナー | |
|------------|---------|--------|--------|-----------------|
| | 平日 | 土日祝 | 平日 | 土日祝 |
| 飲み放題メニュー | ソフトドリンク | | — | アルコール / ノンアルコール |
| 大人 (中学生以上) | 3,700円 | 4,200円 | 4,500円 | 6,700円 |
| 小学生 | 1,600円 | | 1,700円 | 2,700円 |
| 4歳~未就学児 | 600円 | | 600円 | 1,100円 |

※大人1名様につき、未就学のお客様は1名様無料。

【メニュー】

■シュラスコ料理

牛イチボ肉 / ハンプミート (肩コブ肉) / ソーセージ / 焼きパイナップル / チーズ / チキン / 焼野菜

■ビュッフェ料理 ★開業30周年記念メニュー

ちらし寿司 / 鯛のライスペーパー包み 桜風味のソース / 山菜スパゲッティ / 小海老のナンチュアソース サフランライス添え★ / ポークのオリエンタル風★ ほか

■デザート [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

イチゴ大福 / イチゴのパバロア / イチゴのタルト / イチゴ風味のシュークリーム / 桜餅 / 甘夏と桜風味のゼリー ほか全15種



シュラスコ&ビュッフェ (イメージ)



デザート (イメージ)



ポークのオリエンタル風 (イメージ)



小海老のナンチュアソース (イメージ)

<お客様からのお問い合わせ先>

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>