

初夏薫るスイーツで和みの時間を。

『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“抹茶 and 和スイーツ”』を提供

提供期間:2024年5月7日(火)~2024年7月1日(月)



スイーツビュッフェイメージ



U30スイーツ考案スタッフ

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人^{むろとよしゆき}室敏幸)の最上階・33階「スカイダイニングリーガトップ」では、2024年5月7日(火)から7月1日(月)まで、和モダンな全20種のスイーツとモダンフレンチが楽しめる『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“抹茶 and 和スイーツ”』を提供いたします。

今回のスイーツは、「抹茶を主役にしたスイーツ」のほか、開業30周年を記念して「アンダー30(30歳以下)の若手と食調理人が考案した和スイーツ」を楽しめるバラエティ豊かなラインアップをご用意します。その中でも「柚子ようかん 抹茶リンゴソース」や「白胡麻のブランマンジェ ほろじ茶クリーム」は、和洋折衷を感じられる爽やかで優しい後味のスイーツ。そのほか、揚げたボールのようなインド定番のおやつ“パニプリ”に抹茶のカスタードクリームを入れたオリジナルスイーツをはじめ、ムースや大福、プリンなどさまざまな“抹茶と和のスイーツ”を、ランチ営業内【時間無制限】で心ゆくまでお楽しみください。

また、スイーツビュッフェの前にご用意する前菜とメインディッシュは、地元の食材を活かした料理を追求し続けるシェフによるモダンフレンチをご堪能いただけます。

梅雨のシーズンを迎え、気分が沈みがちな季節は、ホテル最上階からの開放的な景色とともに、心が和む優雅なひとときをお過ごしください。

『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“抹茶 and 和スイーツ”』概要

【期間】2024年5月7日(火)~2024年7月1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 / メインディッシュ

- ・スイーツビュッフェ《全20種 / オーダー制 / スタート時に、オリジナルノンアルコールカクテルを提供します。》
- ・ドリンクコーナー《コーヒー・紅茶・ハーブティ・抹茶ラテなど、全15種以上 / おかわり自由》

※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。

※貸し切り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.082-228-6216(レストラン直通) / 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}望月、^{みやげ}三宅

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

(参考資料)

『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“抹茶 and 和スイーツ”』詳細

【期間】2024年5月7日(火)～2024年7月1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】※5月7日(火)・8日(水)は前菜・メインが異なります。

- アミューズ ブーシュ
- 前菜 : 広島熟成どりのマセドアンと“中生新千本”のサラダ・ドゥ・リ プロバンサル風
- メイン : 瀬戸のもち豚とキャベツのエチュペ
- スイーツビュッフェ 《全20種・オーダー制》 ※スタート時に、オリジナルノンアルコールカクテル*を提供します。
温かい抹茶とバニラアイスクリームのアフオガード / 緑茶のブルドネージュ / 抹茶のモンブラン / 抹茶と小豆のパウンドケーキ / 軽い抹茶カスタードクリームの“パニプリ” / 抹茶なめらかプリン / 豆乳と抹茶のレアチーズタルト / 冷たいジャガイモの軽いムース ラブサンズーチョン茶風味 ほかに全20種

《アンダー30(30歳以下)若手和食調理人考案スイーツ5種》

- オレンジ・ルビーグレープフルーツのゼリー 抹茶ソース (河内課員 考案)
- 豆乳ときな粉のムース きな粉・すり胡麻風味 黒胡麻のクリーム
イチゴとアーモンド添え / 白玉入り抹茶ラテぜんざい (中村課員 考案)
- 白胡麻のブランマンジェ ほうじ茶クリーム (神原課員 考案)
- 柚子ようかん 抹茶リンゴソース (居倉課員 考案)



*ノンアルコールカクテル…「和み～Nagomi～」

新緑の季節に相応しい爽やかな抹茶のノンアルコールカクテルです。

- ドリンクコーナー 《コーヒー・紅茶・ハーブティ・抹茶ラテなど、全15種以上 / おかわり自由》
[コーヒー] エスプレッソ / カフェラテ
[紅茶] イングリッシュブレックファースト / セイロン / ダージリン / アールグレイ
[ハーブティ] ピーチ / マスカット / ローズヒップ / カモミール ほかに全15種以上



※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はすべてイメージです。

※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。 ※貸し切り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.082-228-6216(レストラン直通) / 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、三宅

〒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>