



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2025年3月14日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

広島市内のホテルで一番空に近いレストランの新メニュー

## 『パレットランチ』

提供期間:2025年3月20日(木・祝)～



パレットランチ (イメージ)



店内 (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)の最上階・33階「スカイダイニングリーガトップ」では、2025年3月20日(木・祝)から新メニュー『パレットランチ』を提供いたします。

フレンチのシェフが手掛けるこのランチは、アフタヌーンティーのセイボリーをイメージし、見た目もかわいらしい料理10種とスイーツ3種が楽しめます。料理では、冷製8種と温製2種をご用意。温製料理では、肉質がきめ細かく、あっさりした脂と甘みのある瀬戸牧場の瀬戸のもち豚が主役の“ココット焼き”と、ジューシーなパーティにこだわったハンバーガー“R.T.B(リーガトップバーガー)”が味わえます。

ドリンクの種類が充実しているのもポイント。ゆっくり楽しみたいランチデートや春のお祝いランチにもおすすめです。晴れた日には宮島まで見渡せるレストランからの絶景を眺めながら、至福のひとつときをお過ごしください。

### 『パレットランチ』概要

【期間】2025年3月20日(木・祝)～

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

【場所】33階 スカイダイニングリーガトップ

【料金】1名様 4,500円

【内容】※季節によって変更いたします

#### ■ 冷製料理

サーモンマリネ レモンのエスプーマ / 真鯛のカルパッチョ / 本日の冷製スープ /  
グラス カプレーゼ / 海老のサラダキッシュ / 蛸のマリネ プロバンサル風 /  
瀬戸内 小鯛の冷製アヒージョ カナッペスタイル / 生ハム ピクルス グリッシーニ

#### ■ 温製料理

瀬戸牧場 “瀬戸のもち豚”のココット焼き / R.T.B

#### ■ デザート

こだわりのバスクチーズケーキを含む3種盛り合わせ

#### ■ ドリンク

コーヒー・紅茶・ハーブティ・抹茶ラテなど、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。 ※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)

\*\*\*\*\* 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、畑

〒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>