



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2025年3月27日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

多様な食文化に寄り添う新メニュー

## 『ヴィーガンコース・会席』販売開始

提供期間:2025年4月1日(火)～



Menu Vegan (イメージ)



ヴィーガン会席 (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 <sup>むろとしゆき</sup>室敏幸)の33階「レストラン シャンボール」と6階「日本料理 鯉城」では、2025年4月1日(火)からヴィーガン対応のコースと会席を提供いたします。

当ホテルのレストランで、レギュラーメニューとして初めて登場するヴィーガンメニュー。昨今のインバウンドの増加に伴い、多様な食文化・食生活に寄り添って、より多くの方に食を満喫していただけるよう、新たに考案いたしました。

最上階・33階「レストラン シャンボール」では、丸一日かけてじっくりと火入れたビーツをタルタルにし、ピーツとバルサミコ酢のソルベとともに味わう色鮮やかな前菜や、長野県で古くから愛されている“えのき氷<sup>®</sup>”<sup>\*</sup>をイメージしたきのこのペーストで仕上げた香り高いスープなど、日本の文化と地産地消にこだわった全6品をご用意。6階「日本料理 鯉城」では、すりおろした山芋と豆腐、海苔を合わせたまるで鰻のような蒲焼丼や、季節の野菜を使用した胡麻豆腐を湯葉で巻き、豆乳仕立ての餡と合わせた一品など、オリエンタルヴィーガン<sup>\*</sup>にも対応した全8品をお召しあがりいただけます。

ヴィーガンの方はもちろん、ヴィーガン料理を味わったことのない方も、ホテルでの非日常体験のひとつとして、心地よい空間とともに新たな食の魅力をお楽しみください。

<sup>\*</sup>えのき氷<sup>®</sup>…エノキタケをペースト状にして煮出し凍らせた調味料のこと

<sup>\*</sup>オリエンタルヴィーガン…精進料理のこと。動物性食品を避けるだけでなく、五葷(ごくん)と呼ばれる香りの強い野菜も避けるヴィーガンの一種。五葷には、ねぎ類(玉ねぎ、長ねぎ、あさつきなど)、ニラ、ニンニク、らっきょうが含まれる。

### 『ヴィーガンメニュー』概要

【期間】2025年4月1日(火)～ ※予約制

【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)

#### ◆33階「レストラン シャンボール」

【メニュー名】Menu Vegan

【料金】1名様 6,500円 ※前日12:00までの予約制 / ランチ定休日:月曜日・火曜日 デイナー定休日:月曜日

#### ◆6階「日本料理 鯉城」

【メニュー名】ヴィーガン会席

【料金】1名様 10,000円 ※2日前12:00までの予約制 / 定休日:なし

※料金は、税金・サービス料を含みます。※当ホテルのヴィーガンメニューは専門家の指導や第三者認証を受けていません。※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.082-228-5431(レストラン予約)

\*\*\*\*\* 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

『ヴィーガンメニュー』詳細

【期間】2025年4月1日(火)～ ※予約制

【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)

**33階「レストラン シャンボール」Menu Vegan**

【料金】1名様 6,500円 ※前日 12:00 までの予約制 / ランチ定休日:月曜日・火曜日 デイナー定休日:月曜日

【内容】

- シャンパーニュのムースとフルーツサラダ
- じっくりと火を入れたビーツのタルタル バルサミコ酢をアクセントに  
北広島町“やまのまんなかだ”野山の彩り“やまのスペシャリテ”を散りばめて
- えのき水で仕上げた薫り高いキノコのヴルーテ  
“女鹿平 香り舞茸”の香る油揚げの小さなクルトン仕立てを浮かべて
- 丸ごとローストした“女鹿平 あわび茸”のステーキ  
ナッツのタップナードとヴィーガンチーズでフレゴーラのリゾットに
- 広島県産レモンとともに火を入れたリンゴのキャラメリゼ  
ミューズリーのリアルバーとなめらかな豆乳のクリームとともに
- コーヒー または 紅茶とミニャルディーゼ



丸ごとローストした“女鹿平 あわび茸”のステーキ  
(イメージ)

**6階「日本料理 鯉城」ヴィーガン会席**

【料金】1名様 10,000円 ※2日前 12:00 までの予約制 / 定休日:なし

【内容】

- 季節の野菜の八寸
- 大豆ミートのつまみれ 鮑茸 昆布と椎茸出汁の吸物
- 刺身こんにゃくのサラダ仕立て
- 季節の野菜の天婦羅 レモン 藻塩  
豆腐と季節の野菜の田楽
- 季節の胡麻豆腐の湯葉巻き 豆乳餡掛け
- 鰻に見立てたとろろ芋の蒲焼丼
- 豆腐と地海苔の赤だし
- 和菓子



大豆ミートのつまみれ 鮑茸 昆布と椎茸出汁の吸物  
(イメージ)

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※当ホテルのヴィーガンメニューは専門家の指導や第三者認証を受けていません。

※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.082-228-5431(レストラン予約)

\*\*\*\*\* 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>