



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2025 年 4 月 15 日
リーガロイヤルホテル広島

全天候型で毎年人気！今年は“ビール×スパイシー料理”をテーマに早めのスタート

『BEER FAIR 2025』

期間:2025 年 5 月 7 日(水)～9 月 30 日(火) ※一部レストランは 7 月 1 日(火)～



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)は館内 3 つのレストランにて、多彩なドリンクと肉料理をメインとしたバラエティ豊かなメニューが楽しめる『BEER FAIR 2025』を、2025 年 5 月 7 日(水)～9 月 30 日(火)の期間で開催いたします。

梅雨や暑さ厳しい夏の時期でも、天候を気にせず、屋内の快適な空間で楽しめる本フェア。今年は少し早めにゴールデンウィーク明けから、各店のシェフ・料理長が趣向を凝らしたスパイシーでビールに合う料理をご用意いたします。

「ダイニング ルオーレ」では、ライブキッチンで出来立ての“牛肉の鉄板焼”や、季節によって変わるビュッフェメニューとともに、国内ビールをはじめ海外のボトルビールやフローズンフルーツを入れて味わうノンアルコールカクテルなど、60 種以上のドリンクを楽しめます。

また、最上階からの夜景が望める「スカイダイニング リーガトップ」は、フレンチのシェフが腕を振るう、ビールに合う料理と、バーを併設する同店ならではの多彩なカクテルに加え、ローアルコールやノンアルコールのドリンクもお楽しみいただけます。

そして、7 月 1 日(火)からスタートする「チャイニーズダイニング リュウ」では、ビールがすすむ中国料理の定番メニューやピリッと辛いスパイシーな料理をご用意。フリードリンクには、世界 100 以上の国で愛飲され続けている“青島ビール”や、紹興酒を使用したカクテル 5 種も登場します。

今年の夏は当ホテルで、ご家族やご友人・職場のお仲間と、賑やかに涼しくおいしい時間をお過ごしください。

『BEER FAIR 2025』概要

【期 間】2025 年 5 月 7 日(水)～9 月 30 日(火) ※チャイニーズダイニング リュウは 7 月 1 日(火)よりスタート

【料 金】全店 1 名様 8,300 円 ★7 日前までのオンライン予約で、7,800 円

店舗	時間〈2 時間制〉	備考
1 階 ダイニング ルオーレ	平日 17:30～21:30 土日祝 17:00～21:30	※8 月 9 日(土)～17 日(日)は、一部メニューを変更いたします。
6 階 チャイニーズダイニング リュウ	17:30～21:00 (最終入店時間 19:00)	※2 名様より承ります。 ※除外日 8 月 9 日(土)～15 日(金)
33 階 スカイダイニング リーガトップ	17:30～22:00 (最終入店時間 20:00)	※2 名様より承ります。 ※中学生以上とさせていただきます。

【紹介ページ】https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/beer-fair-2025

※料金は税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※各種割引・優待との併用はいたしかねます。(ダイニング ルオーレを除く)

＜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

(参考資料)

『BEER FAIR 2025』詳細

■ 1階「ダイニング ルオーレ」

目の前で調理や仕上げを行い、音や香りでも楽しめるライブキッチンに加え、ビュッフェコーナーの多彩な冷製・温製料理やデザートをすべて食べ放題でご堪能いただけます。ビュッフェ料理・デザートは、5～6月、7～8月、9月でビアフェア期間中に3回メニューを変更するので、飽きずに何度でも楽しめます。フリードリンクは、全66種、生ビールのほか、珍しいイタリアンビールやチェコビールも揃えます。また、ノンアルコール飲料も充実。フローズンフルーツを入れて味わうノンアルコールカクテルや、ノンアルコールカクテルシロップを多数ご用意し、ご自身でアレンジしてお楽しみいただけます。

【期間】2025年5月7日(水)～9月30日(火) ※8月9日(土)～17日(日)は、一部メニューを変更いたします。

【時間】ディナー《2時間制》平日 17:30～21:30 / 土日祝 17:00～21:30

【料金】1名様 8,300円(ビュッフェ、フリードリンクを含む)

★7日前までのオンライン予約で 7,800円

【内容】※7月からメニューが変わります。★:土日祝ディナーのみ

◆ライブキッチン

牛肉の鉄板焼(イチボ肉 焼きパインアップル添え) / サーモンのパイ包み焼き アンショワソース★

◆ビュッフェメニュー

野菜のバーニャカウダ / アボカドとチキンのグリーンマスタードソース / タンドリーチキン /
ポークリエット パン・デピス添え / にぎり寿司★ / ジャンバラヤ / 台湾焼き芋 /
オレガノとツナのポモドーロパスタ / 豚の角煮 スターアニス風味 / ビーフカレー ロティープラタ添え
合鴨のポアレ 3種類の胡椒風味 / ヤムウンセン、ポテトサラダなどサラダ各種 / パン各種 ほか

◆デザート15種

ホワイトチョコレート 抹茶のテリーヌ / チェリータルト / ティラミス / フォンダンショコラ /
杏仁豆腐オレンジソース / ショートケーキ / フルーツカクテルコアントローゼリー /
黒ゴマ風味のシュークリーム / 抹茶のパンナコッタ ほか

◆フリードリンク 60種以上

アサヒスーパードライ / アサヒ生ビール 黒生 /
フリージングハイボール / 梅酒 / 焼酎(麦 / 芋) /
樽生ワイン(スパークリング / 白 / 赤) / カクテル 20種 /
ピルスナー・ウルケル(チェコビール) /
ペローニ ナストロアズーロ(イタリアンビール) /
アサヒ ハイボリー / アサヒ スタイルバランス ハイボール /
ノンアルコールカクテル 6種(フローズンフルーツをご用意) /
ソフトドリンク各種



フリードリンク(イメージ)

■ 6階「チャイニーズダイニング リュウ」

伝統と革新が融合した本格中国料理を味わえる同店では、さっぱりとお召しあがりいただける「豚しゃぶサラダ」や、中国料理定番の「海老のチリソース」、「麻婆豆腐」など全8品をご用意いたします。フリードリンクには、生ビール・サワー・果実酒のほか、中国で愛される「青島(チンタオ)ビール」や紹興酒を使用したカクテル5種も登場します。

【期間】2025年7月1日(火)～9月30日(火) 除外日:8月9日(土)～15日(金)

【時間】ディナー《2時間制》17:30～21:00 (最終入店時間 19:00)

【料金】1名様 8,300円(料理、フリードリンクを含む) ★7日前までのオンライン予約で 7,800円

【内容】

◆メニュー

- ・ザーサイと胡瓜・白葱の和え物《食べ放題》
- ・豚しゃぶサラダ ピリ辛ソース
- ・手羽元の麻辣炒め
- ・焼き餃子
- ・海老のチリソース
- ・麻婆豆腐
- ・白ご飯
- ・スープ杏仁



イメージ

◆フリードリンク 20 種以上

ビール / 青島ビール / スパークリングワイン / 紹興酒 /
ドラゴン・ウォーター(紹興酒×ウーロン茶) / 上海・ハイボール(紹興酒×ソーダ) /
チャイナ・カシス(紹興酒×カシスシロップ×ソーダ) / 香港フィズ(紹興酒×ジンジャーエール) /
ドラゴン・ハイボール(紹興酒×コーラ) / 桂花陳酒 / 杏露酒 / ライチ酒 / ウイスキー /
酎ハイ各種 / ノンアルコールビアテイスト飲料 / ソフトドリンク各種 ほか

■ 33 階「スカイダイニング リーガトップ」

最上階から眼下に広がる夜景とともに、お酒と美食が楽しめるレストラン。“ビール×スパイシー料理”をテーマに、フレンチのシェフが手掛ける、お酒に合う料理、全 7 品をご用意します。フリードリンクは、バーを併設したレストランならではの種類豊富なカクテルをラインアップ。ローアルコールやノンアルコールのドリンクも充実し、アルコールが苦手な方も一緒に楽しめます。

【期間】2025 年 5 月 7 日(水)～9 月 30 日(火)

【時間】ディナー《2 時間制》17:30～22:00 (最終入店時間 20:00)

【料金】1 名様 8,300 円(料理、フリードリンクを含む) ★7 日前までのオンライン予約で 7,800 円

【内容】※7 月からメニューが変わります。

◆メニュー

- ・サーモンの炙りとアボカドサラダ
- ・コールミート盛り合わせ 彩りピクルス添え
- ・トマトのチーズナチョス
- ・魚のスパイシーフリッター
- ・スパイス香るケイジャンポーク
- ・鶏腿肉と豆の煮込み”チリコンカン”
- ・本日のシャーベット



イメージ

◆フリードリンク 全 50 種

アサヒスーパードライ エクストラコールド / プレミアムモルツ香るエール /
ペローニ ナストロアズーロ(イタリアンビール) / カシスビア / ビスパ(ローアルコールスパークリング) /
ハイボリー(ローアルコールウイスキー) / ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種 ほか

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※各種割引・優待との併用はいたしかねます。(ダイニング ルオーレを除く)

※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。

※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。

＜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>