

今年の夏はピリッと涼しく！毎年定番のメニューに新メニューも登場

『夏に食べたい麺フェア』を開催

提供期間:2025 年 6 月 16 日(月)～8 月 31 日(日) ※除外日:2025 年 8 月 13 日(水)～8 月 17 日(日)



写真左から Ryu の五目冷麺、棒棒鶏冷麺、トマト冷麺 (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 ^{むろとしゆき} 室敏幸)の6階「チャイニーズダイニング リュウ」では、『夏に食べたい麺フェア』を2025 年 6 月 16 日(月)から 8 月 31 日(日)までの期間限定で開催いたします。

6 階「チャイニーズダイニング リュウ」では、夏にぴったりな 6 種の麺メニューを揃えました。毎年人気の“Ryu の五目冷麺”は、海老・帆立貝・イクラ・イカなどの海鮮を中心に、13 種の具材と、弾力のある麺、凍頂烏龍茶を加えた醤油ベースのタレがバランスよく調和した一品です。また、“棒棒鶏冷麺”は、まろやかな胡麻ベースの甘めのタレが、柔らかく蒸した鶏の旨みを引き立てます。別添えでご用意する自家製ラー油を加えながら楽しめるのもポイントです。そして、フルーツトマトやプチトマトの甘みと酸味でさっぱりとお召しあがりいただける“トマト冷麺”や、あっさり優しい味わいに仕上げた“冷やし豆乳担々麺”のほか、今年は新たに“麻辣麺(温・冷)”がラインアップに加わります。

温かい麻辣麺は、汁なしの和え麺としてご提供。生野菜のシャキシャキ感と、茹で野菜の柔らかい食感の違いも楽しめます。麻辣麺のピリッと刺激のある一面を残しながらも、広島県産の川根柚子を使用したビネガーやたっぷりの野菜で、暑い日にもぴったりの一品です。冷たい麻辣麺は、鮮やかな緑色が特徴の麺を使用。うるめ出汁と昆布出汁をベースに、醤油を加えたタレとスパイスが融合した癖になる味わいの一品。別添えの特製タレを加え、お好みの味にアレンジしながらお召しあがりください。

また、フェア期間中は、ホテル公式アプリ会員様限定のリピーター特典として、4 回のご利用で対象メニュー一品無料クーポンをプレゼントいたします。

暑い夏にぴったりな個性豊かな麺の数々をぜひご賞味ください。

『夏に食べたい麺フェア』詳細

【場所】6 階「チャイニーズダイニング リュウ」

【期間】2025 年 6 月 16 日(月)～8 月 31 日(日)

※除外日:2025 年 8 月 13 日(水)～8 月 17 日(日)

【営業時間】ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

ディナー17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

【料金】Ryu の五目冷麺 2,530 円 / 棒棒鶏冷麺 1,800 円 /

冷やし豆乳担々麺 1,800 円 / トマト冷麺 2,000 円 / 麻辣麺(温・冷) 各 1,800 円

【リピーター特典】フェア期間中 4 回のご利用で対象メニュー1品無料クーポンプレゼント

※ホテル公式アプリ会員様限定 ※対象期間:2025 年 6 月 16 日(月)～8 月 31 日(日)

※特典ご利用期間:2025 年 6 月 16 日(月)～10 月 31 日(金)

※除外日:2025 年 8 月 13 日(水)～8 月 17 日(日)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。 ※アレルギー物質につきましてご心配のお客様は、係員にお申し出ください。

<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:082-228-5953(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、難波

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



写真左から麻辣麺(温・冷)、冷やし豆乳担々麺(イメージ)