

OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)タイアップ第2弾メニューも登場

『スパイシーカレーフェア』を開催

提供期間:2025 年 7 月 11 日(金)～9 月 30 日(火)



写真左から、【OK!!広島】広島県産ハーブ鶏のカシューナッツカレー、グリーンカレー 温野菜添え（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1階「ダイニング ルオーレ」では、『スパイシーカレーフェア』を2025 年 7 月 11 日(金)から9 月 30 日(火)までの期間限定で開催いたします。

ライブキッチンでの臨場感ある調理と、季節替わりの料理や 15 種以上のスイーツをビュッフェスタイルで楽しめる 1 階「ダイニング ルオーレ」。アラカルトメニューも充実しており、11:00～21:30 は、単品でのご注文やカフェとしても気軽にご利用いただけます。

この度、アラカルトの新メニューとして、暑い今年の夏にぴったりな **4 種のカレー**と、**2 種のラッシー**をご用意し、『スパイシーカレーフェア』を開催いたします。ココナッツミルクをたっぷり使用して作る**グリーンカレー 温野菜添え**は、ひと口で広がるスパイスの香りと辛さがクセになる味わい。彩り豊かな夏野菜を中心にターメリックライスとともにお召しあがりください。また、広島の食の魅力を全国に発信するキャンペーン“OK!!広島”とのタイアップ第2弾として、【OK!!広島】**広島県産ハーブ鶏のカシューナッツカレー**が登場。香味野菜を餡色になるまで炒めてコクを出し、たっぷりのトマトとカシューナッツを合わせた優しい味わいの中にもスパイスが香る一皿です。主役の広島の自然が育んだハーブ鶏は、鶏独特のクセがなく、食べやすいのが特徴。焼き色をつけ、カレーと一緒に煮込むことで、鶏肉の存在感を残しながら、まろやかで奥深い味わいに仕上がります。広島の自然の恵みを感じられる一皿です。

スパイスの香りと旨みが織りなす「スパイシーカレーフェア」で、暑さを忘れる美味しさと刺激に満ちたひとときをお楽しみください。

『スパイシーカレーフェア』詳細

【場所】1 階「ダイニング ルオーレ」

【期間】2025 年 7 月 11 日(金)～9 月 30 日(火)

【提供時間】11:00～21:30(ラストオーダー 21:00)

【メニュー】

- 【OK!!広島】広島県産ハーブ鶏のカシューナッツカレー 2,200 円
- グリーンカレー 温野菜添え 2,000 円
- シーフードカレー 2,200 円
- 黒ゴマカレー エビフライ添え 2,200 円
- メロンラッシー / ライムラッシー 各 950 円



黒ゴマカレー エビフライ添え（イメージ）

※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:082-228-5395(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