

大好評「夏に食べたい麺フェア」に続く季節限定の特別企画

『OK!!広島×とろ〜り、ふわふわ天津飯フェア』

提供期間:2025 年 10 月 1 日(水)~11 月 30 日(日) ※ランチ限定

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、ランチ限定で 1,500 円からお楽しみいただける『OK!!広島×とろ〜り、ふわふわ天津飯フェア』を 2025 年 10 月 1 日(水)から 11 月 30 日(日)までの期間限定で開催いたします。

本フェアは、広島の食の魅力を全国に発信するプロジェクト“OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)”とのタイアップ第 3 弾として企画。ふわとろ玉子ととろみのある餡が絡むバラエティ豊かな全 6 種の天津飯が登場します。天津飯の主役ともいえる玉子には、広島県産ちよだの卵を使用。コクがありながらもクセが少なく、加熱してもふんわりとした食感が残り、天津飯との相性は抜群です。料理長のイチオシは“フカヒレ手ビレの旨煮あんかけ”。フカヒレを使用し、旨味たっぷりの濃厚な餡が決め手の一品です。また“中華風クリームソース”は、オムライスをイメージし、鶏と豚のスープと生クリームで中華風に仕上げた餡とバターを使用した炒飯が絶妙な組み合わせで個性的な味わいに仕上げました。シンプルながら奥深い味わいと、秋にぴったりなほっとする優しい味わいをぜひご賞味ください。



OK!!広島×とろ〜り、ふわふわ天津飯フェア (イメージ)

また、『料理長おすすめの逸品 アワビメニュー』も同時開催。全 4 種のアワビメニューのうち、“「OK!!広島」×蒸し蝦夷鮑のステーキ 広島オイスターを使ったソースで”は、広島県産の牡蠣と藻塩のみを使用しコクとうまみを濃縮した広島オイスター(楠原塩蔵詰工業株式会社)を使用しています。

広島の“おいしい”が詰まった秋限定フェアを、ご家族やご友人とともに楽しみてください。

『OK!!広島×とろ〜り、ふわふわ天津飯フェア』詳細

【期間】2025 年 10 月 1 日(水)~11 月 30 日(日) ※ランチ限定

【メニュー・料金】★はカニ玉、☆はエビ玉

- フカヒレ手ビレの旨煮あんかけ 2,530 円★
- 中華風クリームソース 1,500 円
- たっぷりトマトを使ったあっさりあんかけ 1,500 円☆
- 豚バラ肉ときのこの^{トウチ}豆豉あんかけ 1,500 円★
- オイスターソースベースの少し甘いあんかけ 1,500 円★
- 海鮮たっぷり塩味あんかけ 1,700 円



料理長おすすめの逸品 アワビメニュー (イメージ)

『料理長おすすめの逸品 アワビメニュー』詳細

【期間】2025 年 10 月 1 日(水)~

【メニュー・料金】

- 「OK!!広島」×蒸し蝦夷鮑のステーキ 『広島オイスター』を使ったソースで 3,800 円
- 北海道産 青森県製 吉品干しアワビのステーキ 30,000 円
- 蝦夷鮑とトマトのあっさり炒め 2,900 円
- 蒸し鮑のあっさりおこげ 4,428 円

※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。
※特別な記載がない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。

フェア開催店舗情報

【場所】6 階「チャイニーズダイニング リュウ」

【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)

＜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) ^{もちづき}望月、^{はた}畑

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