

笑顔あふれるクリスマスを、ホテルのレストランで
『クリスマス限定メニュー』を販売

[提供期間]2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木) ※提供期間・時間は店舗・メニューにより異なります。



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)は、12 月 20 日(土)から 25 日(木)の 6 日間、館内レストラン 6 店にてクリスマスを華やかに彩る期間限定特別メニューを提供します。また、クリスマス期間前や後にも、アーリー&レイトクリスマスとして一部の店舗でクリスマスメニューを販売します。

恋人やご夫婦でのデート、ご家族・ご友人とのクリスマスディナーなど、シーンやお好みに合わせてお選びいただけるようレストラン 6 店舗にて限定メニューをご用意。広島市内のホテルで一番空に近いレストラン、最上階 33 階の「レストラン シャンボール」と「スカイダイニング リーガトップ」では、彩り鮮やかな前菜をはじめ、黒毛和牛を使ったメインなど、豪華食材を活かしたフレンチのコースを提供します。さらに「レストラン シャンボール」では、ランチでもクリスマス限定コースをご堪能いただけます。また、「鉄板焼なにわ」では、焼き手が目の前で繰り広げるライブ感溢れる演出と、贅を尽くした食材が織り成すコースを味わえます。「ダイニング ルオーレ」では、ローストチキンや苺の出来立てショートケーキなどクリスマス限定メニューを揃え、大人も子どもも楽しめるビュッフェスタイルをご用意いたします。

そして、「日本料理 鯉城」では、洋風アレンジのクリスマス会席をご用意。「チャイニーズダイニング リュウ」では、12 月 1 日(月)から盛り付けをクリスマス仕様に変更したメニューでお客様をお迎えします。

たいせつな方とリーガロイヤルホテル広島でしか味わえないクリスマスをお過ごしください。

『レストラン クリスマス限定メニュー』概要

レストラン		提供期間・おすすめメニュー 【L:ランチ D:ディナー】	料金 (税金・サービス料含む)
33 階	レストラン シャンボール	【L】12 月 13 日～25 日「ノエル デジュネ」	11,500 円
		【D】12 月 13 日～25 日「アンジュ」	28,000 円
	スカイダイニング リーガトップ	【D】12 月 20 日～25 日「ネイジュ」	20,000 円
6 階	鉄板焼なにわ	【D】12 月 20 日～25 日「プレミアム」	25,000 円
1 階	ダイニング ルオーレ	【L】12 月 20 日～25 日 「クリスマスランチ&スイーツビュッフェ」	【L】 5,000 円
		【D】12 月 20 日～25 日 「クリスマスディナー&スイーツビュッフェ」	【D】 8,300 円 ※表記は大人(中学生以上)の料金。小学生以下の料金設定もございます。
6 階	日本料理 鯉城	【L・D】12 月 1 日～31 日 「鯉城会席クリスマススペシャル ～オマール海老&黒毛和牛～」	14,000 円
	チャイニーズダイニング リュウ	12 月 1 日～26 日「エクセレントクリスマスコース」	21,000 円

<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 ^{もちづき} ^{はた}

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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『レストラン クリスマス特別メニュー』詳細

※提供時間は店舗により異なります。 ※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

【期間】2025年12月20日(土)～25日(木) ※店舗により異なります。 ※早期予約特典やリーガメンバーズ会員様限定価格など店舗により特典がある場合がございます。詳細はHPにてご確認ください。

【サイトURL】 <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/christmas2025>

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階に広がる中世の古城をイメージした落ち着いた空間では大人のためのクリスマスを楽しむ。

【ランチ提供期間・時間】12月13日(土)～25日(木)11:30～14:30

【ディナー提供時間】12月13日(土)～25日(木)17:30～21:00

※12月20日(土)・24日(水)は2部制(17:30/20:00) ※コースにより提供時間が異なります。

クリスマスディナー「^{アンジュ}Ange」1名様 28,000円

- ◆アミューズブーシュ 2025 スナック
- ◆オマール海老ゆっくりと蒸し上げウイキョウのコンポートとサラダ仕立てにクリスタッセのクレームスフレとキャビア【オシェトラ】を合わせて
- ◆香ばしくグリエした広島熟成どり腿肉と蝦夷鮑のパイ包み焼き
芳醇な香りのピノ・ノワールのソースで
- ◆さくさくに鱈を焼き上げた赤甘鯛
そのエキスのスープ・ド・ポワソンでフレゴールのリゾットに
ムール貝のラヴィオリ仕立てとシャンパーニュのソースとともに
- ◆特上黒毛和牛フィレ肉のロティとフォワグラのポワレを“ロッシェニ”スタイルで
芳醇な香りの黒トリュフのソースペリグー
- ◆ヴァンシュラン 苺・ホワイトチョコ・マスカルポーネのアンサンブル



クリスマスディナー「アンジュ」(イメージ)

クリスマスランチ「^{ノエル デ ジ ュ ネ}Noël Déjeuner」1名様 11,500円

全8品。国産牛フィレ肉のポワレなど特別な日にふさわしい食材を使用したコース。

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。 ※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願いいたします。 ※12月20・24日のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。 ※12月20・24日の「Ange」ご注文のお客様限定で窓際確約プランのご用意もございます。

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

ホテル最上階に位置し、広島市街の煌めく夜景が満喫できるレストランでロマンティックなディナーを。

【提供時間】12月13日(土)～25日(木)17:30～21:00

※12月20日(土)・24日(水)は2部制(17:00/19:30)

クリスマスディナー「^{ネイジュ}Neige」1名様 20,000円

- ◆オードブルヴァリエ “クリスマス”
- ◆クリスタルフィルムで包み焼きにした広島熟成どり腿肉
クリスタッセのミネストローネ風
- ◆香ばしく焼き上げた瀬戸内産真鯛
イベリコ豚のチョリソのクレームとともに
- ◆国産黒毛和牛サーロインのグリエ 赤のソースで
- ◆エピスを纏ったリンゴのセミフレッド

※他、「^{エトワール}Etoile」23,000円もございます。



クリスマスディナー「ネイジュ」(イメージ)

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。 ※12月20・24日のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。 ※12月20・24日の「Etoile」ご注文のお客様限定で窓際確約プランのご用意もございます。

■6階「鉄板焼なにわ」

豪華食材を使用しクリスマスにふさわしい心躍るコースをご用意。絶妙な焼き加減で食材の旨みを堪能できます。

【提供時間】12月20日(土)～25日(木)17:00～21:00 ※12月22・23日は17:30～

※12月20・21・24・25日は4部制

(12月20・21日 17:00 / 17:30 / 19:00 / 19:30) (12月24・25日 17:00 / 18:00 / 19:00 / 20:00)

クリスマスディナー「^{プレミアム}Premium」1名様 25,000円

- ◆小さなオードブル ポルチーニ茸とポテトのグラタン
- ◆マグロと北海道産帆立貝柱のグリユ キャビア飾りのクリスマス風
- ◆活オマール海老の鉄板焼き アメリケヌソース
- ◆極上黒毛和牛 100g ファイル肉の鉄板焼き フォアグラソテー添え
おろしたての吉和産本わさび添え・こだわりの塩3種
- ◆彩り焼き野菜3種～ホワイトアスパラガス・安納芋・紅心大根～
- ◆伝統の味 ガーリックライス
- ◆汁物、香物
- ◆お楽しみ クリスマスデザート ・コーヒー

※他、「聖夜」20,000円、「白雪」22,000円のコースもございます。

※2名様より承ります。

※12月20・21・24・25日のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。



クリスマスディナー「プレミアム」(イメージ)

■1階「ダイニング ルオーレ」

ランチとディナーは種類豊富なビュッフェで子どもも大人も楽しめるルオーレ。目の前で仕上げるライブキッチンでは、出来立てショートケーキや牛肉の鉄板焼きを味わえます。

【提供期間】12月20日(土)～25日(木)

【料金】※大人1名様につき未就学のお子様1名無料 ※シニア料金あり

	ランチ(90分制)	ディナー(120分制)
入店時間 (★印は営業時間)	4部制 (11:00 / 11:30 / 13:00 / 13:30)	12月20・21・24日 2部制(17:00 / 19:30) 12月22・23・25日 17:30～21:30★
飲み放題メニュー	ソフトドリンク	アルコール / ソフトドリンク[全50種]
大人(中学生以上)	5,000円	8,300円
小学生	1,750円～	3,250円～
未就学児	1,000円	2,500円

【メニュー(一例)】 ★印のメニューはランチのみ提供 ★印のメニューはディナーのみ提供

■ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き / オムライス デミグラスソース★ /
パルミジャーノチーズのリゾット★ / 苺の出来立てショートケーキ

■ビュッフェメニュー

冬野菜のバーニャカウダ / ローストチキン / ラザニア /
カルボナーラ / トマトチーズフォンデュ 野菜 バゲット添え /
ピンチョス / 金目鯛とムール貝のブイヤベース /
合鴨のポワレ リンゴのキャラメリゼ添え★ / サラダ / パン ほか

■デザート

クレープシュゼット / フォンダンショコラ / タルトタタン / 抹茶風味のオペラ / 抹茶風味のティラミス /
洋梨のタルト / スノーボールクッキー / フレッシュフルーツ2種 ほか全16種

【ドリンクメニュー】

●アルコール / ノンアルコール(全50種)

[生ビール / 樽生ワイン(スパークリング・赤・白) / カクテル各種 / ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種 ほか]

●ソフトドリンク(全7種) [コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / ジュース各種 ほか]



クリスマスビュッフェ(イメージ)

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

“調和”と“融合”をコンセプトに、ダイナミックかつ繊細な中国料理をクリスマス仕様の盛り付けで味わえます。

【提供期間】 12月1日(月)～26日(金)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:30～21:00

「エクセレントクリスマスコース」 1名様 21,000円 ※2名様より承ります。

- ◆Ryu 特製前菜盛り合わせ
- ◆フォワグラのフラン 上海蟹味噌あん
- ◆黒毛和牛フィレ肉の黒胡椒炒め 芋製籠盛り
- ◆ヨシキリザメ尾びれの醤油煮込み
- ◆千葉県産イセエビのチリソース チーズのせ オープン焼き揚げパン添え
- ◆あっさり葱そば
- ◆本日のデザート3種盛り合わせ



「エクセレント Xmas コース」イメージ

■6階「日本料理 鯉城」

和の趣あふれる落ち着いた空間で、豪華食材を丁寧に仕立てた心ほどける優しい味わいをご堪能ください。

【提供期間】 12月1日(月)～31日(水)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:30～21:00

「鯉城会席クリスマススペシャル～オマール海老&黒毛和牛～」 1名様 14,000円

※2名様より承ります。

- ◆鮫肝の柚庵蒸し
- ◆海老芋胡麻豆腐の吸物 透かし蕪 柚子
- ◆本日の造り2種盛り合わせ
- ◆炙り河豚と鉄皮の煮凝り とろろ酢掛け
- ◆オマール海老の焼き茶碗蒸し 広島県産ほうれん草のソース
- ◆黒毛和牛の食べ比べ 藻塩とわさび醤油で
- ◆黒毛和牛のしぐれ煮茶漬け
- ◆香物
- ◆水菓子



「鯉城会席 Xmas スペシャル」イメージ

＜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>