



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2025 年 10 月 1 日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)タイアップ第5弾メニューも登場

『パスタフェア』を開催

提供期間:2025 年 10 月 1 日(水)~11 月 30 日(日)

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1階「ダイニング ルオーレ」では、アラカルトで楽しめる『パスタフェア』を2025年10月1日(水)から11月30日(日)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、4種のパスタが新登場。注目の一品は、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5弾となる「広島県産“^{めがひら}女鹿平 香り舞茸”とポルチャーニ茸とグアンチャーレのパスタ」(写真左下)。ソテーすると芳醇な香りと旨みが際立つ“女鹿平 香り舞茸”とポルチャーニ茸を合わせ、さらに“グアンチャーレ”を使用した一皿です。グアンチャーレとは、豚の頬肉を塩漬けにして熟成させたイタリア伝統の食材で、ベーコンやパンチェッタと似ていますが、部位や製法が異なり、とろけるような脂の旨みが特徴です。加熱すると脂がじわっと溶け出し、料理全体にコクと香りを与えるため、他の食材では再現できない味わいに。特にイタリア料理では「これでないと本来の味にならない」とされるほど欠かせない存在です。その他にも、肉の存在感を生かした「ラグーパスタ」や、隠し味のバターが風味を引き立てる「明太子とイクラのパスタ」、旨み豊かな「紅ズワイガニのパスタ」と、個性あふれるメニューをラインアップしました。



パスタフェア (イメージ)

秋の味覚や素材の魅力を活かしたパスタをぜひご賞味ください。

『パスタフェア』詳細

【場所】1階「ダイニング ルオーレ」

【期間】2025 年 10 月 1 日(水)~11 月 30 日(日)

【提供時間】11:00~21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー・料金】

- 【OK!!広島】広島県産“女鹿平 香り舞茸”とポルチャーニ茸とグアンチャーレのパスタ 2,910 円
- ラグーパスタ 2,783 円
- 明太子とイクラのパスタ 3,416 円
- 紅ズワイガニのパスタ 3,416 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。

<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) ^{ひじりかわ} ^{もちづき} ^{はた} 聖川、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>