



広島もとまち水族館
AQUA ALIVE MUSEUM



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2025 年 10 月 21 日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

広島もとまち水族館×リーガロイヤルホテル広島

『コラボメニューの販売&レストランご優待』

〔販売・優待開始日〕2025 年 10 月 31 日(金) ※コラボメニューは 2026 年 3 月 31 日(火)まで

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^{むろとしゆき})は、「基町クレド・パセーラ」7 階に 2025 年 10 月 31 日(金)に開業する都市型水族館「広島もとまち水族館」(広島市中区基町 / 館長 佐藤文宏)とのコラボレーション企画として、館内レストランにて水族館の世界観を表現した特別メニューを 2025 年 10 月 31 日(金)～2026 年 3 月 31 日(火)までの期間限定で販売します。また、広島もとまち水族館の入館チケット(半券含む)をお持ちのお客様には、館内直営レストランの割引優待を実施いたします。



写真左から『広島もとまち水族館コラボデザートプレート』、『広島もとまち水族館キッズランチ』、『Marine note 多様性のシーンをイメージした Starry Aquarium～星空の水族館～』(イメージ)

「広島もとまち水族館」は“水といのちのミュージアム”をコンセプトとし、舞台美術の技法を取り入れた空間演出型水族館です。8 つの舞台ごとに異なるメッセージを発信し、水中世界や生きものたちの営みを展示することで、生命の力強さと儚さを表現。都会にありながら従来の水族館の展示と幻想的な空間演出を同時に体験できます。

今回のコラボレーションは、当ホテルが同じ大型複合施設内にあることから実現しました。広島もとまち水族館の 8 つの展示シーンの中から 3 シーンをピックアップし、それぞれの世界観に合わせてイメージしたメニューを中心に、ホテル内レストラン 3 店舗にてコラボレーションメニューをご用意いたします。1 階「ダイニング ルオーレ」では、アラカルトでご注文いただける 3 品が登場。『Zipangu 黄金のシーンのオムライス チキンカレーソース』や、『White 静寂のシーンをイメージした藻塩のクリームソーダ』に加え、海の美しさと生き物の魅力をスイーツで表現した『広島もとまち水族館コラボデザートプレート』が楽しめます。また、6 階「日本料理 鯉城」では、Marine note 多様性のシーンから、サメの形のポテトやたこさんウインナーなどが賑やかに皿を彩る『広島もとまち水族館キッズランチ』、33 階「スカイダイニング リーガトップ」では、プカプカと浮き沈みする九龍球^{きゅうりゅうきゅう}がかわいらしいカクテル『Marine note 多様性のシーンをイメージした Starry Aquarium～星空の水族館～』をご提供いたします。

「広島もとまち水族館」と「リーガロイヤルホテル広島」で、基町クレドから広がる新しい広島の魅力をご体感ください。

※浮き沈みする九龍球…九龍球は日本発祥のスイーツで透明な球状の寒天ゼリー。中にフルーツや食用花などを閉じ込めた、美しくて涼しげな見た目が特徴。アルコールの濃度によって浮き沈みます。

『広島もとまち水族館コラボレーション』概要

【開始日】2025 年 10 月 31 日(金)～ ※コラボメニューは 2026 年 3 月 31 日(火)まで

【内容】館内レストラン 3 店舗にて全 5 種のコラボレーションメニューの提供 /

チケット提示で直営館内レストラン 7 店舗 10%割引

【URL】https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/hiroshimamotomachiaquarium

＜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^{もちづき} 畑^{はた}

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

コラボレーションメニュー 詳細

【販売期間】2025年10月31日(金)～2026年3月31日(火)

■ 1階「ダイニング ルオーレ」

【提供時間】11:00～21:30(ラストオーダー 21:00)

【内容】※税金・サービス料を含みます。

『広島もとまち水族館コラボデザートプレート』(コーヒー付) 1,700 円

海の美しさと生き物の魅力をスイーツで表現したデザートプレート。クッキーで砂浜を、ゼリーで海を表現し、貝殻に見立てた小さなシュークリームや、季節ごとに変わるプチタルトには、かわいらしいチンアナゴが顔をのぞかせます。

『White 静寂のシーンをイメージした藻塩のクリームソーダ』 950 円

優しい味わいの白いクリームソーダ。エッジに藻塩を飾り、バニラアイスは瀬戸内海に浮かぶ島をイメージ。

『Zipangu 黄金のシーンのオムライス チキンカレーソース』(バタフライピーハーブティー付) 2,530 円

ふんわり玉子が黄金色に輝くオムライスを、じっくり煮込んだチキンカレーとともに。水族館鑑賞前後のランチタイムにもおすすめです。東南アジア原産の植物「バタフライピー(蝶豆)」の花を乾燥させて作る鮮やかな青色のバタフライピーハーブティーは海のイメージで。



『Zipangu 黄金のシーンのオムライス チキンカレーソース』(イメージ)

■ 6階「日本料理 鯉城」

【提供時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)、17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

【内容】『広島もとまち水族館キッズランチ』 1,500 円 ※税金・サービス料を含みます。

「Marine note 多様性のシーン」をイメージ。サメの形のポテト、たこさんウインナーなどお子様に嬉しいメニューが揃う賑やかなお子様ランチ。

■ 33階「スカイダイニング リーガトップ」

【提供時間】15:00～23:00(ラストオーダー 22:30)

【内容】『Marine note 多様性のシーンをイメージした Starry Aquarium～星空の水族館～』

ノンアルコール 1,300 円 / アルコール 1,500 円 ※税金・サービス料を含みます。

スパークリングワインをベースにライチのフレーバーが香る澄んだ水色のカクテル。グラスには砂糖と金箔をあしらひ、エディブルフラワーが入った浮き沈みする九龍球でクラゲを表現。見た目にも美しい一杯です。

レストランご優待 詳細

【開始日】2025年10月31日(金)

【対象店舗】ダイニング ルオーレ / 鉄板焼なにわ / チャイニーズダイニング リュウ / 寿司 旬菜 酒仙 / 日本料理 鯉城 / レストラン シャンボール / スカイダイニング リーガトップ

【優待内容】広島もとまち水族館の入館チケット(半券含む)のご提示で飲食料金を10%割引

※チケット1枚につき1回ご利用いただけます。(割引上限30,000円 / 税金・サービス料別)

※割引対象外のメニューもございます。詳しくは係員までお問い合わせください。 ※各種割引・特典との併用不可。

※割引優待は予告なく終了させていただく場合がございます。

＜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)

■ 広島もとまち水族館

【所在地】広島県広島市中区基町 6-78 基町クレド・パセーラ 7F

【営業時間】10:00～19:00(最終入館は18:30) ※季節によって変更の可能性あり

【休館日】パセーラの休館日に準ずる

【入館料】大人(中学生以上):2,000円 / 小学生:1,200円 / 幼児(3歳以上):大人1名につき1名無料、2人目以降は500円

【電話番号】082-221-0550

【公式サイト】<https://aquarium-hiroshima.com>

***** 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