



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2025年12月23日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

広島県産を、広島で味わう。地産地消で魅せる冬の中国料理

『OK!!広島×リュウランチ・リュウコース』

提供期間:2026年1月5日(月)～3月1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6階「チャイニーズダイニング リュウ」では、広島の食の魅力为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)”とのタイアップとして『OK!!広島×リュウランチ』と『OK!!広島×リュウコース』を2026年1月5日(月)から3月1日(日)までの期間限定で提供します。

当ホテルとOK!!広島とのタイアップとしては第6弾となる今回は、広島県産食材の魅力をより多くの方にお届けするため、県内の特色ある生産物をふんだんに取り入れ、それぞれの食材が持つ個性を活かした料理を揃えた2つのコースが登場。『OK!!広島×リュウランチ』では、柔らかい香味と甘味を持つ観音ネギが、海老の旨味を引き立てる“海老と広島県産観音ネギのあっさり炒め”や、ほのかな甘みを持つ脂と、きめの細かい赤身が特徴の「瀬戸のもち豚」を柔らかくほどける食感になるまで煮込んだ“瀬戸のもち豚バラ肉と神石こんにゃくのピリ辛煮込み”など、全7品が味わえます。



OK!!広島×リュウコース(イメージ)

『OK!!広島×リュウコース』では、瀬戸内の温暖な気候で育つ白菜の甘味が、フカヒレと毛ガニの旨味を包み込む“フカヒレ背びれと毛ガニのあっさり煮込み 広島県産白菜と”や、メインには、やわらかな舌触りに上品な脂肪の香りが溶け合う広島血統和牛「元就」を、3つの県産素材のソースで味わう“元就牛ロース肉の中華ステーキ3種のソース”など、全7品をご用意しました。広島の“おいしい”が詰まった中国料理をお楽しみください。

『OK!!広島×リュウランチ・リュウコース』詳細

【場所】6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【期間】2026年1月5日(月)～3月1日(日)

【提供時間】リュウランチ 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

リュウコース 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)

【メニュー・料金】

■ リュウランチ 4,900円

- ・4種前菜盛り合わせ
- ・広島県産若鶏胸肉のフカヒレスープ
- ・海老と広島県産観音ネギのあっさり炒め
- ・瀬戸内産鱈の唐揚げ
- ・瀬戸のもち豚バラ肉と神石こんにゃくのピリ辛煮込み
- ・広島県産しらすと広島菜漬けのチャーハン
- ・瀬戸田みかん入り杏仁豆腐

■ リュウコース 13,500円

- ・広島県産食材を取り入れた前菜7種盛り合わせ
- ・フカヒレ背びれと毛ガニのあっさり煮込み 広島県産白菜と
- ・海の幸の炒め 西条酒蔵の日本酒“白牡丹”を使って
- ・元就牛ロース肉の中華ステーキ 3種のソース[海人の藻塩・広島県産分葱のオイル・『げんき農園』の黒ニンニクソース]
- ・瀬戸内六穀豚肩ロースと白子のマーボー風
- ・あっさり葱そば
- ・広島県産もち麦“広島きらり”入り白玉団子 温かいココナッツミルクで



OK!!広島×リュウランチ(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。 ※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。

<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、^{なんば}難波

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