



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2026 年 1 月 30 日

## NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

苺がテーマのスイーツビュッフェ第 2 弾。春グルメも登場

# 『苺！very！more！ ランチ・ディナー&スイーツビュッフェ』を開催

提供期間:2026 年 3 月 7 日(土)～5 月 6 日(水・休)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 <sup>むろとしゆき</sup> 室敏幸)は、1 階「ダイニング ルオーレ」にて、苺スイーツとホテルグルメがビュッフェで楽しめる『苺！very！more！ ランチ・ディナー&スイーツビュッフェ』を 2026 年 3 月 7 日(土)から 5 月 6 日(水・休)まで開催します。

季節ごとに変わるメニューを好きなだけ味わえる「ダイニング ルオーレ」のランチ・ディナー&スイーツビュッフェ。苺をテーマとして第 2 弾となる今回のスイーツビュッフェは、「いちごのクロワッサンサンド」や、「いちごとホワイトチョコレートのテリーヌ」など 11 種の苺スイーツを含む全 14 種のデザートが、ビュッフェコーナーを華やかに彩ります。ルオーレの特長でもあるライブデザートでは、目の前で仕上げる「いちごとマスカルポーネのムース 2 種類の苺添え」を提供。白ワインのジュレにマスカルポーネムースとイチゴソースを合わせ、2 種の苺をトッピング。ふわっとしたマスカルポーネのムースと旬の苺のフレッシュな酸味が調和し、出来立てならではの味わいをお楽しみいただけます。さらに、冷製・温製料理でも、春を感じられるメニューを揃えました。「鯛とアサリのアクアパッツァ 桜風味」、「桜海老と菜の花のキッシュ」、「ペトンクルと貝のジュレ 桜色パスタ添え」、「ちらし寿司」などがビュッフェコーナーに並び、ライブキッチンでは「牛肉の鉄板焼き」や「サーモン入りホワイトオムレツ」を提供します。また、曜日や時間帯で異なるメニューが味わえるのも魅力の一つ。ディナーでは「合鴨のコンフィ ランティエユ添え」、土日祝のディナーでは「サーモンのパイ包み焼き」や「にぎり寿司」もビュッフェコーナーに登場します。



イメージ

苺と春の味覚、そしてホテルシェフが腕を振るう多彩なメニューを、大切な人との食事や、ご家族での春のお祝いにお心ゆくまでご堪能ください。

## 『苺！very！more！ ランチ・ディナー&スイーツビュッフェ』概要

【場所】1 階 ダイニング ルオーレ

【提供期間】2026 年 3 月 7 日(土)～5 月 6 日(水・休)

【提供時間】11:00～15:00《90 分制 / 4 部制》/ 17:30～21:30《2 時間制》※土日祝ディナーは 17:00～

【料金】★大人 1 名様につき未就学児 1 名様無料

	ランチ(税金・サービス料込)		ディナー(税金・サービス料込)	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール / ノンアルコール
大人(中学生以上)	4,400 円	5,000 円	5,300 円	8,300 円
シニア(70 歳以上)※平日限定	3,100 円	—	3,800 円	—
小学生(4～6 年生)	2,200 円	2,500 円	2,650 円	4,050 円
小学生(1～3 年生)	1,550 円	1,750 円	1,850 円	3,250 円
4 歳～未就学児★	900 円	1,000 円	1,100 円	2,500 円

※フリードリンクプラン(平日ディナーのみ)1 名様 ソフトドリンク+1,400 円、アルコール+3,000 円

### 【メニュー】

- ライブデザート(いちごとマスカルポーネのムース 2 種類の苺添え)
- ライブキッチン(牛肉の鉄板焼き / マルゲリータピザ / サーモン入りホワイトオムレツ)
- ビュッフェ(サラダ各種 / 冷製・温製料理 / デザート全 14 種 / パン各種)
- キッズコーナー(土日祝のみ)

＜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)228-5395(店舗直通)

\*\*\*\*\* 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) <sup>もちづき</sup> 望月、<sup>なんぼ</sup> 難波

〒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)

## 『莓! very! more! ランチ・ディナー&スイーツbuffet』詳細

【場所】1階 ダイニング ルオーレ

【提供期間】2026年3月7日(土)～5月6日(水・休)

【提供時間】11:00～15:00《90分制 / 4部制》 / 17:30～21:30《2時間制》※土日祝は17:00～

【料金】※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※シニア料金は各種割引・特典との併用不可。

	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール / ノンアルコール
大人(中学生以上)	4,400 円	5,000 円	5,300 円	8,300 円
シニア(70歳以上)	3,100 円	—	3,800 円	—
小学生(4～6年生)	2,200 円	2,500 円	2,650 円	4,050 円
小学生(1～3年生)	1,550 円	1,750 円	1,850 円	3,250 円
4歳～未就学児★	900 円	1,000 円	1,100 円	2,500 円

★大人1名様につき未就学児1名様無料

【メニュー】◇:ディナーのみ ☆:土日祝ディナーのみ

### ● ライブデザート

いちごとマスカルポーネのムース 2種類の苺添え

### ● ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き / マルゲリータピザ / サーモン入りホワイトオムレツ

### ● ビュッフェ

ペトंकルと貝のジュレ 桜色パスタ添え / チキンとアボカドのハニーマスタード / ちらし寿司 / 苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ / 鯛とアサリのアクアパッツァ 桜風味 / サーモンのパイ包み焼き☆ / チキンのスイートチリソース / 回鍋肉 / 海老ドリア / 桜海老と菜の花のキッシュ / にぎり寿司☆ / 仔羊のソテー ブーランジュールポテト添え / 合鴨のコンフィ ランティーク添え◇ / ビーフカレー / ミネストローネ / チョレギサラダ、ポテトサラダなどサラダ各種 / パン各種 ほか

### ● デザート(全14種)

いちごのショートケーキ / いちごのタルト / いちごマカロン / いちごのクロワッサンサンド / いちご風味のティラミス / いちごのクラフティ / いちごとホワイトチョコレートのテリーヌ / いちごと柑橘のジュレ / いちごのパリブレスト / アーモンドのブランマンジェ いちごソース / フレッシュフルーツ ほか

### ● キッズコーナー(土日祝のみ)

ポップコーン / エビフライ / ハム&チーズサンド ほか

【フリードリンクプラン(平日ディナーのみ)】

・ソフトドリンク(1名様 +1,400 円)

[コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 ほか]

・アルコールドリンク(1名様 +3,000 円)

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



いちごとマスカルポーネのムース  
2種類の苺添え (イメージ)



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、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。 ※貸し切り営業等でご利用いただけない場合がございます。 ※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。 ※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)228-5395(店舗直通) / (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、難波

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