

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 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



イメージ

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」、「ペタ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 ランティーユ添え」、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。

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、大切な人とのお食事や、ご家族での春のお祝いに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) 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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『苺！very！more！ランチ・ディナー＆スイーツビュッフェ』 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



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)

● ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き / マルグリータピザ / サーモン入りホワイトオムレツ

● ビュッフェ

ペントクルと貝のジュレ 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ア 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 ブーランジェールポテト添え / 合鴨のコンフィ ランティーユ添え◇ / 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]



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