



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026年3月16日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

大阪・関西万博で迎賓館の料理長を務めた新シェフ

『シェフ 渡部玲 就任記念メニュー』を販売

期間:2026年4月1日(水)~6月14日(日) ※前日 17:00 までの予約制

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)の33階「レストラン シャンボール」では、渡部玲がシェフに就任にしたことを記念し2026年4月1日(水)から6月14日(日)までの期間限定で2種の特別コースを提供します。

2026年2月1日付で当ホテル「レストラン シャンボール」のシェフに就任した渡部は、1981年生まれの大阪府出身。2000年に株式会社ロイヤルホテルへ入社後、宴会調理部をはじめ、フレンチレストランやイタリアンレストランで研鑽を積みました。大阪・関西万博では迎賓館の料理長を務め、各国の要人をもてなす料理を手掛けるなど、豊富な経験を有しています。

この度のシェフ就任にあたり、渡部が創り上げたのは、前菜からデザートまで旬の食材や広島県産食材を中心に、素材を選び抜いて構成したコース“**Inachevé(イナシュヴェ)**”(未完)。本コースは完成形として提供するものでありながら、その完成を最終形とせず、今後も磨き続けていく姿勢を「未完」という言葉に込めたものです。一皿一皿の構成や味は、すでに完成度を追求した内容でありながら、季節や素材の変化とともに進化し続けたいという渡部の想いを込めています。また、ランチタイム限定で提供するのが“**Prisme(プリズム)**”。“Inachevé”の世界観を踏まえつつ、ランチタイムにふさわしい構成で仕立てたコースです。前菜では両コース共通*で「**広島サーモンとくれえ海老の山から注がれる川のイメージ 甲殻類のヴィネグレットで宮島に沈む夕日を**」をご用意。渡部が当ホテル33階から初めて見た夕暮れの景色から着想を得た一皿で、山から川へと注ぐ流れや、宮島に沈む夕日を、広島県産食材を用いて表現しました。



Inachevé (イメージ)

渡部が大切にしているのは、「食材本来の持ち味を巧みに活かし、一皿の中で五味を感じ、食感のアクセントを楽しめること」。温度や塩加減、ソースにこだわりを持ち、コース全体の緩急を意識した構成は、まるでひとつの物語を紡ぐように仕立てられています。

今回の特別コースを皮切りに、渡部は「レストラン シャンボール」および「スカイダイニング リーガトップ(33階)」のシェフとして、広島の食材と真摯に向き合いながら新たな可能性を追求し、訪れるすべてのお客さまに記憶に残るひとときをお届けしてまいります。

*Inachevé では、「広島サーモンとくれえ海老の山から注がれる川のイメージ “オシエトラキャビア” 甲殻類のヴィネグレットで宮島に沈む夕日を」をご用意します。

『シェフ 渡部玲 就任記念メニュー』概要

【場所】33階 レストラン シャンボール

【期間】2026年4月1日(水)~6月14日(日)

※ランチ定休日:月・火曜日、ディナー定休日:月曜日。祝日の場合は営業。

【コース名・料金】 ※前日 17:00 までの予約制

①Prisme(プリズム) 12,000円~ ②Inachevé(イナシュヴェ) 21,500円~

【提供時間】①②11:30~14:30(ラストオーダー14:00)

②17:30~21:00(ラストオーダー 20:00)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます。

※男性のお客様は、襟付きシャツの着用をお願い申し上げます。



シェフ 渡部玲

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>33階「レストラン シャンボール」 TEL:(082)228-5473(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)

『シェフ 渡部玲 就任記念メニュー』詳細

【場所】 33階 レストラン シャンボール

【期間】 2026年4月1日(水)～6月14日(日) ※ランチ定休日:月・火曜日、ディナー定休日:月曜日。祝日の場合は営業。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

【料金・内容】 ※前日 17:00 までの予約制

■Prisme(プリズム) 12,000円～ ※ランチのみ

- ・広島・大阪・ブルゴーニュ
- ・広島サーモンとくれえ海老の山から注がれる川のイメージ 甲殻類のヴィネグレットで宮島に沈む夕日を
- ・皮面をカリッと焼き上げた瀬戸内の真鯛 白いベールに覆われたアスパラガス
インゲンや空豆をリゾット仕立てに
- ・フランス産ビゴール豚のロティ 蔞の薑のキャラメリゼと山椒のクルスティアン 新玉ねぎの甘美なピュレ
デーツと黒にんにくのコンフィチュールを添えて または
広島牛フィレ肉のロティ薑の香り 赤キャベツのブレゼと彩り野菜 芳醇なトリュフソース(+¥4,200)
- ・季節に合わせた柑橘のグラニテ 江田島のオリーブオイル
- ・デザートメニューからお好きな一品を
- ・小さなお菓子
- ・パンとバター
- ・食後のお飲み物



Prisme (イメージ)

■Inachevé(イナシュヴェ) 21,500円～

- ・広島・大阪・ブルゴーニュ
- ・鯛のクリアなコンソメ 桜の香りのアンサンブル 広島海
- ・広島サーモンとくれえ海老の山から注がれる川のイメージ
“オシエトラキャビア” 甲殻類のヴィネグレットで宮島に沈む夕日を
- ・香ばしく焼き上げた筍のグリルとフォワグラのポワレ
広島酒粕のブルブランソース カカオのクランブルとジュニエールの香り
- ・皮面をカリッと焼き上げた瀬戸内のメバル アスパラガス ハマグリとしらぬひのコンディマン
- ・香辛料を効かせて焼き上げた合鴨胸肉のロースト ビーツのテクスチャー カシスと広島赤ワインのソース または
香ばしく焼き上げた仔羊のローストとコンフィ 仔羊のジュに広島レモンの香りをしのばせて または
広島牛フィレ肉のロティ薑の香り 赤キャベツのブレゼと彩り野菜 芳醇なトリュフソース(+¥4,200)
- ・セレクションチーズ
- ・季節に合わせた柑橘のグラニテ 江田島のオリーブオイル
- ・デザートメニューからお好きな一品を
- ・小さなお菓子
- ・パンとバター
- ・食後のお飲み物



広島サーモンとくれえ海老の山から注がれる川のイメージ
甲殻類のヴィネグレットで宮島に沈む夕日を (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。

※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます。

※男性のお客様は、襟付きシャツの着用をお願い申し上げます。

※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。

※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、予め係員よりご案内いたします。

***** 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

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>



<シェフ プロフィール>

渡部玲(わたべ れい)

大阪府出身。2000年に株式会社ロイヤルホテルに入社後、宴会調理部やフレンチレストラン・イタリアンレストランで研鑽を積み、2015年に海外料理研修のため渡仏。帰国後は、事業所部の大阪大学医学部附属病院「スカイレストラン」、リーガロイヤルホテル(大阪)の宴会調理(サプライホット)部門のシェフを歴任。そして、大阪・関西万博では迎賓館の料理長を務め、各国の要人をもてなす料理を手掛け、2026年2月にリーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」シェフ(兼)「スカイダイニング リーガトップ」シェフに就任。

【シェフ コメント】

大阪・関西万博では世界中のお客様をお迎えし、食を通じて「命」や「つながり」を表現する貴重な経験をさせていただきました。万博という大きな舞台で培った、多様な価値観に寄り添う「おもてなし」の精神。それを今度は、瀬戸内の海の幸や広島の滋味豊かな山の幸という最高の食材を通じ、一皿一皿、丁寧にお届けできたらと考えております。伝統あるシャンボールの歴史を大切にし、広島から世界へ発信できるよう感動の食体験を追及してまいります。皆様とお会いできる日を、心より楽しみにしております。

***** 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

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>