



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2026年3月18日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

広島市内のホテルで“最も空に近い”レストランに新ランチ誕生

## 『スカイランチ』を販売

提供期間:2026年4月1日(水)～

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)の最上階・33階「スカイダイニングリーガトップ」では、2026年4月1日(水)から新メニュー『スカイランチ』を提供します。



写真左から、フォカッチャのワゴンサービス(イメージ)、スカイランチ ※チョイスメニューをすべて含みます(イメージ)

フレンチを基軸としながら、イタリアンでの豊富な経験も持つシェフ・渡部が手掛ける『スカイランチ』は、広島が誇る海や山の幸をふんだんに取り入れ、味覚はもちろん香りや彩りまで五感で楽しめる内容に仕上げられています。

選べるパスタは全3種類をご用意。シェフのおすすめは、リーガトップ特製ボロネーゼ。たっぷりの赤ワインでじっくり煮込むことで、重厚で奥行きのある味わいに仕上げられています。そのほか、旬のホタルイカとアスパラガスを使用した一品、桜エビや春キャベツを取り入れた春らしい一品もラインアップ。仕上げに削るチーズは、お客様の目の前でご提供します。メインディッシュの牛肉のタリアータは、香ばしく焼き上げた牛肉を薄切りにすることで、赤身の旨みをダイレクトに味わえるシンプルな一皿です。食べ応えがありながらも、上品な余韻をお楽しみいただけます。大きく焼き上げたフォカッチャは、目の前でお好みのサイズに切り分けてワゴンサービスします。あたたかく、ふかふかとした食感とやさしい味わいが、食事のひとつを豊かに彩ります。また、デザートとともに楽しみいただく食後のお飲み物は、ご希望に応じて何度でもご用意いたします。ゆったりと過ごしたいランチデートや、春のお祝いランチにもおすすめです。そして、空に最も近いレストランならではの開放感が、料理の魅力をさらに引き立てます。

晴れた日には宮島まで見渡せる33階からの眺望とともに、心満たされるひとときをお過ごしください。

### 新メニュー『スカイランチ』詳細

【期間】2026年4月1日(水)～

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

【場所】33階 スカイダイニングリーガトップ

【料金】1名様 4,500円

【内容】※季節によって変更いたします。以下メニューは5月31日(日)まで。

- アンティパストミスト 海・山の恵みを
- 赤ワインたっぷりで煮込んだリーガトップ特製ボロネーゼ ショートパスタペンネ または 桜エビと春キャベツのペペロンチーノ フェットチーネ または ホタルイカとアスパラガスのトマトソース フェットチーネ
- 牛肉のタリアータ 温野菜添え 2種類のマスタードソース
- パティシエール特製デザートを盛り合わせて
- 自家製フォカッチャとオリーブオイル
- 食後のお飲み物 ※おかわり自由



選べるパスタ ※チョイスメニューをすべて含みます(イメージ)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はすべてイメージです。

※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。

※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。 ※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。

<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)228-6216(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) 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