



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026年4月17日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

プロの味を、もっと身近に。シェフ直伝のコツと特別ランチを楽しむ

『クッキングセミナー付ランチ会』を開催

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)では、ホテルレストランのシェフ・料理長が講師を務め、家庭でも再現しやすい調理のコツや料理の魅力を伝授する「クッキングセミナー付ランチ会」を開催しています。

本企画は、シェフによる調理実演を交えたセミナーと、この日限りのセミナー限定特別ランチをお楽しみいただける人気企画です。プロならではの視点で、日々の食卓に取り入れやすい“本格的な味の秘訣”をわかりやすくご紹介しています。

2025年度からスタートし、2026年4月14日(火)には、「チャイニーズダイニング リュウ」料理長 下川による「プロの麻婆豆腐を家庭で楽しむ」をテーマとしたセミナーを開催いたしました。調理工程の要点や火加減の工夫、食材の選び方など、料理長ならではの実践的なポイントを解説。参加者は熱心に耳を傾け、セミナー後の特別ランチとともに大変ご好評をいただきました。今後も、館内に複数のレストランを有する当ホテルならではの強みを生かし、2026年度は各レストランのシェフ・料理長がそれぞれの専門分野と魅力を発信する全5回のセミナー開催を予定しています。



実演を交えて伝える料理長 下川

リーガロイヤルホテル広島は、料理を「味わう」だけでなく、「知る」「学ぶ」楽しさにも触れていただける体験型の食の提案を通じて、上質なひとときを今後もお届けしてまいります。

『クッキングセミナー付ランチ会』今後の予定 詳細

【日程および担当シェフ・料理長】

- 2026年6月9日(火) 「ダイニング ルオーレ」シェフ
- 8月25日(火) 「鉄板焼なにわ」シェフ
- 10月13日(火) 「スカイダイニング リーガトップ」シェフ
- 12月8日(火) 「日本料理 鯉城」料理長

2027年2月9日(火) 店舗未定

【時間】受付 / 11:00～ セミナー / 11:30～ 食事 / 12:00～

【セミナー会場】6階「寿司 旬彩 酒仙」

※各回とも、セミナーは共通会場にて実施し、お食事は各レストランにてご用意いたします。

【料金】1名様 6,000円

【定員】各回 30名様

※料金は、セミナー料、ランチ、税金・サービス料を含みます。

※各種割引対象外です。

※キャンセルは開催の3日前までお受けいたします。

※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。

※内容は予告なく変更する場合がございます。



クッキングセミナー



調理実演した麻婆豆腐

<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)228-5431(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