



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2026年4月28日
リーガロイヤルホテル広島

全天候型で涼しくおいしく！屋内で楽しむ“ビール×食べ放題”

『BEER FAIR 2026』を開催

期間:2026年6月1日(月)～9月30日(水) ※「チャイニーズダイニング リュウ」は7月1日(水)～、除外日あり

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)は館内3つの個性異なるレストランにて、多彩なドリンクとシェフこだわりの肉料理を中心に、バラエティ豊かなメニューが楽しめる『BEER FAIR 2026』を、2026年6月1日(月)～9月30日(水)の期間で開催します。



イメージ

梅雨や酷暑の時期でも、天候を気にせず、屋内の快適な空間で楽しめる本フェア。今年は「ビール×食べ放題」をテーマに、各店のシェフ・料理長が趣向を凝らしたスパイシーでビールに合う料理をご用意いたします。

冷製・温製料理やデザートをすべて食べ放題で楽しめる1階「ダイニング ルオーレ」。ライブキッチンで出来立ての“牛肉の鉄板焼き”や、季節によって変わるビュッフェメニューとともに、国内ビールをはじめ海外のボトルビールやフローズンフルーツを入れて味わうノンアルコールカクテルなど、60種以上のドリンクを楽しめます。

33階からの夜景が望める「スカイダイニング リーガトップ」では、ビリヤニやフィッシュアンドチップスなど、さまざまな国の料理と、バーを併設する同店ならではの多彩なカクテルに加え、ローアルコールやノンアルコールのドリンクもお楽しみいただけます。ポテトフライは食べ放題でご用意します。

7月1日(水)からスタートする6階「チャイニーズダイニング リュウ」では、ビールがすすむ中国料理の定番メニューやピリッと辛いスパイシーな料理をご用意。食べ放題メニューでは、焼き餃子(7/1～8/10)、鶏の唐揚げ(8/17～9/30)が楽しめます。フリードリンクには、世界100以上の国で愛飲され続けている“青島ビール”や、紹興酒を使用したカクテル5種も登場します。

今年の夏は当ホテルで、ご家族やご友人・職場のお仲間と、涼しくおいしい時間をお過ごしください。

『BEER FAIR 2026』概要

【期間】2026年6月1日(月)～9月30日(水) ※チャイニーズダイニング リュウは7月1日(水)よりスタート

【料金】全店1名様8,300円

店舗		時間(2時間制)	備考
1階	ダイニング ルオーレ	平日 17:30～21:30 土日祝 17:00～21:30	※8月11日(火・祝)～16日(日)は、一部メニューを変更いたします。
6階	チャイニーズダイニング リュウ	17:30～21:00 (最終入店時間 19:00)	※2名様より承ります。 ※除外日 8月11日(火・祝)～16日(日)
33階	スカイダイニング リーガトップ	17:30～22:00 (最終入店時間 20:00)	※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上とさせていただきます。

【紹介ページ】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/beer-fair-2026/

【オンライン予約特典】公式ホームページからのご予約で3時間制に延長(日～木曜日のご利用限定)

※料金は税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※各種割引・優待との併用はいたしかねます。(ダイニング ルオーレを除く)

＜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

(参考資料)

『BEER FAIR 2026』詳細

■ 1階「ダイニング ルオーレ」

目の前で調理や仕上げを行い、音や香りでも楽しめるライブキッチンに加え、ビュッフェコーナーの多彩な冷製・温製料理やデザートをすべて食べ放題でご堪能いただけます。料理とデザートは、ビアフェア期間中に3回メニューを変更。繰り返し楽しみたくなる内容をご用意しました。フリードリンクは、60種以上、生ビールのほか、珍しいイタリアンビールやチェコビールも揃うほか、ノンアルコール飲料も充実。フローズンフルーツを入れて味わうノンアルコールカクテルや、ノンアルコールカクテルシロップを多数ご用意し、ご自身でアレンジしてお楽しみいただけます。

【期間】2026年6月1日(月)～9月30日(水) ※8月11日(火・祝)～16日(日)は、一部メニューを変更いたします。

【時間】ディナー《2時間制》平日 17:30～21:30 / 土日祝 17:00～21:30

【料金】1名様 8,300円(ビュッフェ、フリードリンクを含む)

【内容】※7月20日(月・祝)までのメニューです。◇:ディナーのみ ☆:土日祝ディナーのみ

◆ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き / ホットドック

◆ライブデザート

いちごとピスタチオ風味のシュークリーム

◆ビュッフェメニュー

クスクス / グアカモレ / アボカドとトマトの冷製パスタ / パストラミサンド /
スモークサーモンのカナッペ / メイプル風味 / ジャンバラヤ / ペペロニピザ / ☆にぎり寿司 /
☆サーモンのパイ包み焼き / アンショワソース / フライドチキンハニーソース /
サーモンのオープン焼き / メイプルソース / ローストポーク BBQソース / ケサディーヤ /
ポモドーロパスタ / ◇海老とカシューナッツのカルボナーラソース /
シーザーサラダなどサラダ各種 / パン各種 ほか

◆デザート15種

いちごのショートケーキ / いちごと柑橘類のタルト / いちごのクレープ包み / いちごドーナツ /
いちごのヌガー / いちご風味のプリン / いちごのパンナコッタ / いちごミルクぜんざい /
いちごとタピオカミルクティー / フレッシュフルーツ ほか

◆フリードリンク60種以上

アサヒスーパードライ / アサヒ生ビール 黒生 /
アサヒ樽ハイ俱樂部レモン / フリージングハイボール /
梅酒 / 焼酎(麦 / 芋) /
樽生ワイン(スパークリング / 白 / 赤) / カクテル 20種 /
ピルスナー・ウルケル(チェコビール) /
ペローニ ナストロアズーロ(イタリアンビール) /
アサヒ ハイボリー / ハイボール /
ノンアルコールカクテル 2種(アサヒ スタイルバランス / カシスオレンジ・シャルドネスパークリング / フローズンフルーツ
をご用意) / ソフトドリンク各種



フリードリンク(イメージ)

***** 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) もちづき なんぼ 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>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■ 6階「チャイニーズダイニング リュウ」

伝統と革新が融合した本格中国料理を味わえる同店では、さっぱりとお召しあがりいただける「牛しゃぶサラダ」や、中国料理定番の「酢豚」など全 8 品をご用意。焼き餃子(7/1~8/10)もしくは、鶏のから揚げ(8/17~9/30)は、食べ放題でお楽しみいただけます。また、フリードリンクには、生ビール・サワー・果実酒のほか、中国で愛される「青島(チンタオ)ビール」や紹興酒を使用したカクテル 5 種も登場します。

【期間】2026年7月1日(水)~9月30日(水) 除外日:8月11日(火・祝)~16日(日)

【時間】ディナー《2時間制》17:30~21:00 (最終入店時間 19:00)

【料金】1名様 8,300円(料理、フリードリンクを含む)

【内容】※8月10日(月)までのメニューです。

◆メニュー

牛しゃぶサラダ ニンニク入り甘醤油ソース /
腸詰と彩り野菜の X.O 醬炒め / 白身魚のトーチ炒め /
焼き餃子《食べ放題》/ 鎮江香醋を使った酢豚 /
搾菜入り塩焼きそば / スープ杏仁

◆フリードリンク 20 種以上

ビール / 青島ビール / スパークリングワイン / 紹興酒 /
ドラゴン・ウォーター(紹興酒×ウーロン茶) / 上海・ハイボール(紹興酒×ソーダ) /
チャイナ・カシス(紹興酒×カシスシロップ×ソーダ) / 香港フィズ(紹興酒×ジンジャーエール) /
ドラゴン・ハイボール(紹興酒×コーラ) / 桂花陳酒 / 杏露酒 / ライチ酒 / ウイスキー /
酎ハイ各種 / ノンアルコールビアテイスト飲料 / ソフトドリンク各種 ほか



店内イメージ

■ 33階「スカイダイニング リーガトップ」

最上階から眼下に広がる夜景とともに、お酒と美食が楽しめるレストラン。“お酒が進む世界各国の料理”をテーマに、フレンチのシェフが手掛ける全 6 品が味わえます。ポテトフライは食べ放題をご用意。フリードリンクは、バーを併設したレストランならではの種類豊富なカクテルをラインアップ。ローアルコールやノンアルコールのドリンクも充実し、アルコールが苦手な方も一緒に楽しめます。

【期間】2026年6月1日(月)~9月30日(水)

【時間】ディナー《2時間制》17:30~22:00 (最終入店時間 20:00)

【料金】1名様 8,300円(料理、フリードリンクを含む)

【内容】※8月からメニューが変わります。

◆メニュー

・トルティーヤ ひよこ豆のフムス トマトサルサ
・コールミートの盛り合わせ 彩りピクルス添え
・小鯛のクリスピーコンフィ 広島レモンと燻製塩
・フィッシュアンドチップス《ポテトフライは食べ放題》
・熟成鶏のスパイスチキングリル
・香辛料薫るシーフードのビリヤニ ※インド産米を使用しています。

◆フリードリンク 全 50 種

アサヒスーパードライ エクストラコールド / プレミアムモルトツ香るエール /
ペローニ ナストロアズーロ(イタリアンビール) / カシスビア / ビスパ(ローアルコールスパークリング) /
ハイボリー(ローアルコールウイスキー) / ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種 ほか



店内イメージ

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。 ※各種割引・優待との併用はいたしかねます。(ダイニング ルオーレを除く) ※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。 ※特別な記載をしていない場合、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)228-5431(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