



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026年5月11日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

毎年好評の定番に加え、新メニューも登場

『夏に食べたい麺フェア』を開催

提供期間:2026年6月15日(月)～9月30日(水) ※除外日:2026年8月11日(火・祝)～8月16日(日)



写真左から、新メニューの冷やし担々麺・つけ麺風麻辣冷麺・ジャージャー麺（イメージ）

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)の6階「チャイニーズダイニング リュウ」では、『夏に食べたい麺フェア』を2026年6月15日(月)から9月30日(水)までの期間限定で開催します。

6階「チャイニーズダイニング リュウ」で昨年爆発的な人気となった『夏に食べたい麺フェア』。今年は定番の“Ryuの五目冷麺”と“棒棒鶏冷麺”の2種を中心に、1か月ごとに新メニューが登場し、何度訪れても楽しめる内容に進化しました。

一番人気の“Ryuの五目冷麺”は、海老・帆立貝・イクラ・イカなどの海鮮を中心に、15種類の具材と、のどごしの良いつるんとした麺、凍頂烏龍茶を加えた醤油ベースのタレがバランスよく調和した一品です。また、“棒棒鶏冷麺”は、まるやかな胡麻ベースの甘めのタレが柔らかく蒸した鶏の旨みを引き立てます。別添えの自家製ラー油で辛味を調整しながら楽しめるのもポイントです。

1か月ごとに登場する新メニューは、冷やし担々麺・つけ麺風麻辣冷麺・ジャージャー麺の全3種。“冷やし担々麺”は、胡麻と白味噌のコク深さの中に、揚げニンニクや揚げ葱、カシューナッツが食感のアクセントとなる一品。暑い季節でも白味噌のまるやかさであっさり食べられるように仕上げました。また、“つけ麺風麻辣冷麺”は、じっくり柔らかく煮込んだ大きな煮豚がインパクト大のボリューム満点メニュー。たつぷりの茹で野菜と煮豚の甘みがスパイシーなつけダレと合わさることで、旨みと辛味が絶妙に重なり合い、つい箸が進む味わいをお楽しみいただけます。“ジャージャー麺”は、甘辛い肉味噌が麺に絡むコクのある一品。シャキシャキとした彩り豊かな野菜とあたたかい肉味噌を一緒に混ぜることで、味わいに一体感が生まれ、最後まで飽きのこない満足感を引き立てます。

酷暑が予想される今年の夏にぴったりな個性豊かな麺の数々をぜひご賞味ください。

『夏に食べたい麺フェア』詳細

【場所】6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【期間】2026年6月15日(月)～9月30日(水)

※除外日:2026年8月11日(火・祝)～8月16日(日)

【時間】ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

ディナー17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

【料金】・Ryuの五目冷麺 2,530円

・棒棒鶏冷麺 1,800円

・冷やし担々麺 1,800円 ※提供期間:6月15日(月)～7月20日(月・祝)

・つけ麺風麻辣冷麺 2,000円 ※提供期間:7月21日(火)～8月23日(日)

・ジャージャー麺 1,800円 ※提供期間:8月24日(月)～9月30日(水)



写真左から Ryuの五目冷麺、棒棒鶏冷麺（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のお客様は、係員にお申し出ください。

<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)228-5953(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) ^{もろつぎ 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