



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026年5月15日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

シェフ自ら産地を巡り厳選した食材が織りなす新メニューも誕生

『シェフ 渡部玲 就任記念メニュー第2弾』を販売

期間:2026年6月16日(火)~8月16日(日) ※前日17:00までの予約制、ランチは6月17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 ^{むらとしゆき}室敏幸)の33階「レストラン シャンボール」では、^{わたべれい}渡部玲のシェフ就任を記念して提供中の特別コース「Prisme(プリズム)」と「Inachevé(イナシュヴェ)」のメニュー内容を刷新し、第2弾として2026年6月16日(火)から8月16日(日)までの期間限定で提供します。

渡部は、大阪・関西万博の迎賓館において料理長を務め、各国要人をもてなす料理を手掛けるなど、国内外で豊富な経験を積んできました。2026年2月に「レストラン シャンボール」のシェフに就任して以来、大阪出身の渡部は広島の風土と向き合うべく県内各地の産地へ自ら足を運び、生産者との対話を重ねながら食材を厳選。その魅力を最大限に引き出したメニューが完成しました。

ランチタイム限定コース“Prisme(プリズム)”は、渡部が現地で見極めた広島県産の地鶏や豚を主役としたフレンチコースです。コース内の一品「しっとり焼き上げた“東広島こい地鶏”」のロティ トウモロコシのコンポジションと凝縮したジュは、リーガロイヤルホテルズのパーパス「人を、地域を、日本を、世界を、あたたかい心で満たしていこう。」を体現したメニューです。地域の想いから生まれた“東広島こい地鶏”の魅力を引き出すため、火入れは繊細に温度を見極めながらオープンへの出し入れを繰り返して丁寧に行います。皮は香ばしく、身はしっとりやわらかく仕上げられています。合わせるのは旬のトウモロコシ。やさしい甘みと香ばしさが地鶏の旨みを引き立て、素材同士の調和を感じられる一皿に仕立てました。また、チョイスメニューとして用意する「横島ファーム“うつみ潮風豚”の肩ロース肉のグリル マルコ水産の海苔を使った海の旨味ソース」でも、渡部が現地で見極めた“うつみ潮風豚”を使用。脂はすっきりとした甘みを持ち、肉質はしっかりとしながらもジューシーで、旨みの強さが特長です。丁寧な火入れにより、その魅力を最大限に引き出しました。ソースには自然が育んだ素材を生かした優しい味わいの“マルコ水産の海苔”。生産者とのご縁から出会えた食材です。生産者の想いとともにお味わっていただきたい一皿です。



しっとり焼き上げた“東広島こい地鶏”のロティ トウモロコシのコンポジションと凝縮したジュ (イメージ)

ランチ・ディナーともに提供するコース“Inachevé(イナシュヴェ)”では、広島名物のあなご飯をフレンチに昇華した「宮島ビールの生地で作った穴子のベニエ 香り舞茸のリゾット 山椒風味のマデラクリームソース」など、渡部の技術と感性が織りなす一皿一皿をお楽しみいただけます。コース全体は、味わい・食感・温度のコントラストに緩急を持たせ、まるで一つの物語を紡ぐように構成されています。

広島の風土と食材の魅力を、確かな技術と感性で表現した特別なコースをぜひご堪能ください。

『シェフ 渡部玲 就任記念メニュー第2弾』概要

【場所】33階 レストラン シャンボール

【期間】2026年6月16日(火)~8月16日(日) ※ランチは6月17日(水)~

※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) ^{もちづき}望月、^{なんぼ}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 就任記念メニュー第2弾』詳細

【場所】33階 レストラン シャンボール

【期間】2026年6月16日(火)～8月16日(日) ※ランチは6月17日(水)～

※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ば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
- ・ラルルコロナータと太刀魚のエスカーレ TOMOEと亀齢かづむの馨しい新緑のナージュ仕立て
- ・しっとり焼き上げた“東広島こい地鶏”のロティ トモロコシのコンポジションと凝縮したジュ または横島ファーム“うつみ潮風豚”の肩ロース肉のグリル マルコ水産の海苔を使った海の旨味ソース または黒毛和牛サーロインのポワレ 24カ月熟成のコンテチーズとジャガイモのミルフィーユをグラタン仕立てにソースシャトーブリアン(+¥2,800)
- ・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ば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)

■Inachevé(イナシュヴェ) 21,500円～

- ・広島・大阪・ブルゴーニュ
- ・そば粉のガレットとオシエトラキャビア
- ・広島サーモンとくれば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
- ・宮島ビールの生地で焼き上げた穴子のベニエ 香り舞茸のリゾット 山椒風味のマデラクリームソース
- ・鮎 初夏～盛夏へ 香辛料の女王との出会い シャンパンヴィネガーの香りを纏わせたスイカのアクセント
- ・優しく火入れた”あこう” ブイヤベース仕立て 海の旨味の凝縮とアイオリを添えて
- ・ゆっくり焼き上げた合鴨胸肉のローストと燕と腿肉のラヴィオリ仕立て 濃厚なチェリーのエキュームと桜尾ホワイトハーブスのジンの香り またはミルキーなロゼール産仔羊のロースト 戸河内シングルモルトウイスキーのふくよかな香りをつけた仔羊のジュ または薫の香りを纏わせた黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフ薫るポンムデュセスとジロール茸のコンビネーション 三次ワイナリーの赤ワインソース(+¥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



写真左から、「広島サーモンとくれば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」 「横島ファーム”うつみ潮風豚”の肩ロース肉のグリル マルコ水産の海苔を使った海の旨味ソース」(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、難波もちづき なんば

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158



<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、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>