



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026年6月4日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

トロピカルスイーツビュッフェとスパイス料理を楽しむ
『**スパイス×トロピカル 夏の欲張りビュッフェ**』を開催

提供期間:2026年7月21日(火)～9月11日(金)

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、1階「ダイニング ルオーレ」にてトロピカルスイーツとスパイシーな料理が楽しめる『スパイス×トロピカル 夏の欲張りビュッフェ』を2026年7月21日(火)から9月11日(金)まで開催します。

スイーツビュッフェでは、夏にぴったりのトロピカルスイーツが勢揃い。「パッションフルーツのムース」や「マンゴープリン」、「モモのコンポート シナモン風味」など全14種のデザートがビュッフェコーナーを彩ります。さらに、目の前で仕上げる“ライブデザート”では「メロンの出来立てショートケーキ」を提供。みずみずしいメロンの香りとふんわりとしたスポンジ、クリームのコクが織りなす出来立てならではの味わいをお楽しみいただけます。

また、デザートだけでなく、充実したフードメニューもルオーレの特長。夏に食べたいスパイシー料理をテーマに、ビュッフェコーナーには、「タンドリーチキン」や「ローストポーク パインアップルとクミン風味」、「ナシゴレン」、「海老とアボカドのパッションフルーツソース」などをご用意。ライブキッチンでは、「牛肉の鉄板焼き」や「ガーリックシュリンプとトマトのピザ」が登場します。ディナー限定で「合鴨のポワレ デュカスパイス」、土・日・祝日のディナー限定で「にぎり寿司」もご提供。曜日や時間帯によって異なるメニューが味わえるのも本ビュッフェの魅力です。

暑い夏にふさわしいトロピカルスイーツビュッフェと、食欲を誘うスパイスの効いた料理の数々をご堪能ください。



写真にはディナーのみ提供の料理も含んでいます(イメージ)

『**スパイス×トロピカル 夏の欲張りビュッフェ**』概要

【場所】1階 ダイニング ルオーレ

【提供期間】2026年7月21日(火)～9月11日(金) ※8月8日(土)～16日(日)は一部メニューを変更

【提供時間】11:00～15:00《90分制 / 4部制》 / 17:30～21:30《2時間制》 ※土日祝ディナーは17:00～

【料金】★大人1名様につき未就学児1名様無料。

	ランチ(税金・サービス料込)		ディナー(税金・サービス料込)	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール / ノンアルコール
大人(中学生以上)	4,400円	5,000円	5,300円	8,300円
シニア(70歳以上)※平日限定	3,100円	—	3,800円	—
小学生(4～6年生)	2,200円	2,500円	2,650円	4,050円
小学生(1～3年生)	1,550円	1,750円	1,850円	3,250円
4歳～未就学児★	900円	1,000円	1,100円	2,500円

※フリードリンクプラン(平日ディナーのみ)1名様 ソフトドリンク+1,400円、アルコール+3,000円

【メニュー】

- ライブデザート(メロンの出来立てショートケーキ)
- ライブキッチン(牛肉の鉄板焼き / ガーリックシュリンプとトマトのピザ / ポテト入りホワイトオムレツ ジェノパソース)
- ビュッフェ(サラダ各種 / 冷製・温製料理 / デザート全14種 / パン各種)
- キッズコーナー(土日祝のみ)

<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)228-5395(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) ^{もろつぎ}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)

『スパイス×トロピカル 夏の欲張りビュッフェ』 詳細

【場所】 1階 ダイニング ルオーレ

【提供期間】 2026年7月21日(火)～9月11日(金) ※8月8日(土)～16日(日)は一部メニューを変更

【提供時間】 11:00～15:00《90分制 / 4部制》 / 17:30～21:30《2時間制》 ※土日祝ディナーは17:00～

【料金】 ※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※シニア料金は各種割引・特典との併用不可。

	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール / ノンアルコール
大人(中学生以上)	4,400円	5,000円	5,300円	8,300円
シニア(70歳以上)	3,100円	—	3,800円	—
小学生(4～6年生)	2,200円	2,500円	2,650円	4,050円
小学生(1～3年生)	1,550円	1,750円	1,850円	3,250円
4歳～未就学児★	900円	1,000円	1,100円	2,500円

★大人1名様につき未就学児1名様無料。

【メニュー】 ◇:ディナーのみ ☆:土日祝ディナーのみ

● ライブデザート

メロンの出来立てショートケーキ

● ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き / ガーリックシュリンプとトマトのピザ /
ポテト入りホワイトオムレツ ジェノバソース

● ビュッフェ

ナシゴレン / ローストポーク パインアップルとクミン風味 / ジゴダニョーソテー マスタードソース /
鯛の香草焼き レモングラスソース / タンドリーチキン / ガスパチョ オレガノ風味 /
鱈のエスカベッシュ / 海老とアボカドのパッションフルーツソース / ジャーマンポテト 黒胡椒風味 /
生ハムとフルーツ / 焼き茄子のトロピカルフルーツソース / 合鴨のポワレ デュカスパイス◇ /
キヌアと野菜のプレッセ パスティスソース / 和風パスタ 柚子胡椒風味 / にぎり寿司☆ /
メランジェなどサラダ各種 / パン各種 ほか

● デザート(全15種)

パッションフルーツのムース / モモのコンポート シナモン風味 / マンゴープリン / スイカゼリー /
フルーツポンチ / ブドウタルト / 杏仁豆腐 / コーヒーゼリー / フォンダンショコラ /
フレッシュフルーツ ほか

● キッズコーナー ※土日祝のみ

ハムサンド / ソーセージ / エビフライ / 鶏のから揚げ ほか



メロンの出来立てショートケーキ (イメージ)

【フリードリンクプラン(平日ディナーのみ)】

・ソフトドリンク(1名様 +1,400円)

[コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / ジュース各種 ほか]

・アルコールドリンク(1名様 +3,000円)

[生ビール / 樽生ワイン(スパークリング・白・赤) / ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種 ほか]

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。 ※写真にはディナーのみ提供の料理も含んでいます。

※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。

※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。 ※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。

※特別な記載がない場合、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)228-5395(店舗直通) / (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