



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026年6月15日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

広島県産食材を味わうカレーや 20 種以上のスパイスが香るカレーも登場

『カレーフェア』を開催

提供期間:2026年7月1日(水)~9月30日(水)



写真左からボタニカル夏野菜カレー、広島レモンと広島県産ハーブ鶏のグリーンカレー (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 室敏幸)の1階「ダイニング ルオーレ」では、4種の個性豊かなメニューが揃う『カレーフェア』を2026年7月1日(水)から9月30日(水)までの期間限定で開催します。

ライブキッチンでの臨場感ある調理と、季節替わりの料理や約15種のスイーツをビュッフェスタイルで楽しめる1階「ダイニング ルオーレ」。アラカルトメニューも充実しており、11:00~21:30の間は、単品利用やカフェ利用も可能なオールデイダイニングです。本フェアでは、アラカルトの新メニューとして、暑い夏にぴったりな4種のカレーが揃う『カレーフェア』を開催します。なかでも、シェフ 升原のイチオシは“ボタニカル夏野菜カレー”。ボタニカルカレーとは、植物由来の食材(野菜・豆類・ハーブ・スパイスなど)を中心に作ったカレーのこと。肉や魚を使わないため、ヴィーガンやベジタリアンの方にもおすすめです。ルオーレのボタニカル夏野菜カレーは、たっぷりの玉ねぎを炒めてコクを出し、トマトとペースト状にしたカシューナッツを合わせ、20種以上のスパイスと4時間じっくり煮込むことで、優しい味わいの中にも深いコクと豊かな香りを楽しめる一皿に仕上げました。他にも、広島県産のハーブ鶏を使用し広島レモンをあしらった爽やかでスパイシーな味わいのグリーンカレーや、広島県産の半熟玉子とベシヤメルソースでマイルドな味わいに仕上げた焼きカレーなど、夏の食欲を引き立てる多彩なラインアップをご用意しています。

スパイスの香りと旨みが織りなす「カレーフェア」で、暑さを忘れるひとときをお過ごしください。

『カレーフェア』詳細

【場所】1階「ダイニング ルオーレ」

【期間】2026年7月1日(水)~9月30日(水)

【提供時間】11:00~21:30(ラストオーダー 21:00)

【料金】各2,200円

【メニュー】

- ボタニカル夏野菜カレー
- 広島レモンと広島県産ハーブ鶏のグリーンカレー
- 半熟ちよだ卵の焼きカレー
- 黒ゴマカレー エビフライ添え



黒ゴマカレー エビフライ添え (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。 ※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)228-5395(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) 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