

マンゴーと広島レモン、宇治抹茶を味わう夏限定かき氷

シェフこだわりの 2 種が登場

提供期間:2026 年 7 月 7 日(火)～9 月 30 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 ^{むろとしゆき}室敏幸)の 1 階「ダイニング ルオーレ」では夏季限定スイーツとして『ふわ雪かき氷 ごろっとマンゴーと広島レモン』と『ふわ雪かき氷 宇治抹茶金時』の 2 種のかき氷を 2026 年 7 月 7 日(火)から 9 月 30 日(水)までの期間限定で販売いたします。提供時間は 14:00～18:00 です。



イメージ

ランチ・ディナータイムには、ライブキッチンで仕上げるできたて料理や季節ごとのメニュー、約 15 種のスイーツをビュッフェスタイルでお楽しみいただける 1 階「ダイニング ルオーレ」。11:00～21:30 まで利用できるアラカルトメニューも充実しており、お食事はもちろん、カフェ利用まで幅広いシーンでご利用いただけるオールデイダイニングです。このたび、14:00～18:00 限定のカフェタイムメニューとして、見た目にも涼やかな 2 種のかき氷が新登場します。いずれもシェフ升原が何度も試作を繰り返し、素材の組み合わせや味わいのバランスを追求して完成させたこだわりの逸品です。

『ふわ雪かき氷 ごろっとマンゴーと広島レモン』は、広島レモンのシロップ漬けと角切りマンゴーをたっぷりとあしらい、広島レモンのエスプーマをふんわりとのせた爽やかな味わいのかき氷です。広島レモンの酸味を引き立てるシロップと、まろやかな甘みを感じられるシロップの 2 種類を使用。さらに自家製マンゴーソースを合わせることで、レモンの爽快な風味とマンゴーの濃厚な甘みが絶妙に調和します。トッピングには、広島レモンのセックとレモンジャムをサンドしたマカロンを添えています。レモンのほろ苦さや酸味、マンゴー本来の豊かな甘みをお楽しみいただけます。

『ふわ雪かき氷 宇治抹茶金時』は、宇治抹茶をふんだんに使用した豊かな香りと上品なほろ苦さが広がる大人の味わい。ぷるんとした食感の抹茶ゼリー、シロップ漬けた白玉、十勝産小豆を合わせました。さらに練乳のエスプーマを添えることで、抹茶の深い味わいをやさしく包み込むクリーミーな口当たりをお楽しみいただけます。仕上げには上品な輝きを添える金箔と抹茶パウダーをトッピング。別添えの抹茶シロップをお好みでかけることで抹茶の風味をさらに引き立てながらお召上がりいただけます。

暑い夏のひとときに、素材の魅力を引き出した 2 種のかき氷で涼やかなティータイムをお過ごしください。

『かき氷』詳細

【場所】1 階「ダイニング ルオーレ」 【期間】2026 年 7 月 7 日(火)～9 月 30 日(水)

【提供時間】14:00～18:00

【メニュー・料金】

■ ふわ雪かき氷 ごろっとマンゴーと広島レモン 2,530 円

■ ふわ雪かき氷 宇治抹茶金時 2,300 円

※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。

<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) ^{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