



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026 年 8 月 7 日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

スイーツで終わらない、秋を味わうビュッフェ

『シャインマスカットと秋の実りビュッフェ』を開催

提供期間:2026 年 9 月 12 日(土)～11 月 9 日(月)

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」にてシャインマスカットや秋の味覚をふんだんに取り入れた『シャインマスカットと秋の実りビュッフェ』を、2026 年 9 月 12 日(土)から 11 月 9 日(月)まで開催します。

シャインマスカットスイーツから、秋の味覚を楽しむ料理、ライブキッチンの出来立てメニューまで。スイーツもグルメも満喫できる秋限定ビュッフェです。スイーツコーナーには、「シャインマスカットショートケーキ」や「シャインマスカットのトライフル」をはじめ、「イチジクとナッツのブロンディ」、「栗、ホワイトチョコ、抹茶のテリーヌ」、「柿と八角のコンポートとジュレ」など、旬の果実や秋の食材を使用した全 15 種のデザートがラインアップ。ライブデザートでは、目の前で仕上げる「シャインマスカットのエクレア」をご提供します。2 種のクリームとみずみずしいシャインマスカットが織りなす、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、スイーツだけにとどまらないのが、ルオーレの特長。秋の味覚をテーマに、「鶏肉、キノコのラグー 白ワイン風味」や「太刀魚とトマトのチーズ焼き」、「南瓜とキノコのドライカレー」、「サーモンコンフィ」、「ローズマリー香るラム肉のソテー、ポテトとポレンタ添え」など、多彩なメニューをご用意します。ライブキッチンでは、シェフが目の前で焼き上げる「牛肉の鉄板焼き」と、チーズの旨みが広がる「サーモンのチャウダーパスタ チーズの器」が登場。さらに、ディナー限定で「海老のペペロンチーノ」、土・日・祝日のディナー限定で「にぎり寿司」も提供します。曜日や時間帯によって異なるメニューが楽しめるのも、本ビュッフェならではの魅力です。



シャインマスカットと秋の实りビュッフェ (イメージ)

旬のシャインマスカットを味わうスイーツから、秋の实りを取り入れた料理、ライブキッチンの出来立てメニューまで。スイーツ好きもグルメ好きも満ちす、ルオーレならではの秋限定ビュッフェをお届けします。

『シャインマスカットと秋の实りビュッフェ』概要

【場所】1 階 ダイニング ルオーレ

【提供期間】2026 年 9 月 12 日(土)～11 月 9 日(月)

【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(シャインマスカットのエクレア)
- ライブキッチン(牛肉の鉄板焼き 秋の恵み / サーモンのチャウダーパスタ チーズの器 / カプリチョーザ)
- ビュッフェ(サラダ各種 / 冷製・温製料理 / デザート全 15 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) 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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『シャインマスカットと秋の実りビュッフェ』 詳細

【場所】1階 ダイニング ルオーレ

【提供期間】2026年9月12日(土)～11月9日(月)

【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

シャインマスカットのエクレア

● ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き 秋の恵み / カプリチョーザ /

サーモンのチャウダーパスタ チーズの器

● ビュッフェ

豚肉と栗のロースト イチジクソース / 太刀魚とトマトのチーズ焼き / 甲殻類のロワイヤル /

鶏肉、キノコのラグー 白ワイン風味 / ナスのナポリ風グラタン / サーモンコンフィ /

色々キノコのマリネ ギリシャ風 / 南瓜とレーズンのサラダ / 紅はるか 黒糖風味のグラッセ /

南瓜ときのこのドライカレー / 海老のペペロンチーノ◇ / にぎり寿司☆ /

ハーブ香る広島県産鶏胸肉のシュニッツェル☆ / ミモザサラダなどサラダ各種 ほか

● デザート(全15種)

シャインマスカットのトライフル / シャインマスカットのジュレと杏仁豆腐 / 洋梨のクラフティ /

シャインマスカットショートケーキ / プチモンブラン / 栗、ホワイトチョコ、抹茶のテリーヌ /

柿と八角のコンポートとジュレ / イチジクとナッツのブロンディ / スイートポテトのタルト /

リンゴのブリュレ / 南瓜プリン / フレッシュフルーツ / パンケーキ ほか

● キッズコーナー ※土日祝のみ

クロワッサンサンド / ソーセージ / 海老フライ / 鶏のから揚げ / ポップコーン

【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



シャインマスカットのエクレア (イメージ)