



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2026 年 8 月 19 日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

秋の始まり、旬を味わう

『シャインマスカットコレクション 2026』

期間:2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 9 日(月) ※提供期間は店舗により異なります

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)の館内直営レストラン 5 店舗では、旬を迎えるシャインマスカットの魅力を多彩なスタイルで楽しめる「シャインマスカットコレクション 2026」を開催します。館内 5 店舗にて、ビュッフェやコース料理、カクテルなどをご提供。みずみずしい果実の味わいを生かしたスイーツはもちろん、ソースや天ぷらなどにも取り入れ、それぞれのレストランならではのアレンジでシャインマスカットの新たな魅力をご提案します。



イメージ

1 階「ダイニング ルオーレ」

『シャインマスカット&秋の実りビュッフェ』を開催。デザートコーナーには、「シャインマスカットのトライフル」や「シャインマスカットショートケーキ」など、旬の果実を堪能できるスイーツが並びます。

33 階「スカイダイニング リーガトップ」

南フランス産マスカットのリキュール「ミスティア」をベースにしたオリジナルカクテルをご用意。エルダーフラワーシロップを合わせ、爽やかな酸味と華やかな香りが調和した一杯に仕上げました。さらに、あえて粗く潰したシャインマスカットを加えることで、果実感あふれる味わいをお楽しみいただけます。

6 階レストラン 3 店舗

コース料理の一品としてシャインマスカットを使用した特別メニューが登場。デザートだけでなく、ソースや天ぷらなどに取り入れることで、それぞれのジャンルならではの発想で素材の魅力を引き出します。

ホテル公式アプリ「リーガメンバーズ」

スタンプラリーを実施。対象レストランでシャインマスカットを使用したメニューをご利用いただくとスタンプを獲得でき、3 つ集めると、もれなく 1,500 円分のレストラン飲食代金割引クーポンをプレゼントします。

各レストランのシェフ、バーテンダーが趣向を凝らした、この季節ならではの味覚体験。秋の訪れを感じる旬のシャインマスカットを館内各レストランでお楽しみください。

詳細は次頁の通りです。

***** 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) ^{もちづき なんぼ}望月、難波
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.(082)228-5949(直通)

シャインマスカットコレクション 2026 詳細

店舗		メニュー名称	提供期間	料金
33階	スカイダイニング リーガトップ	カクテル「 テ ク ラ ヴェール Eclat Vert〜緑の輝き〜」	9月7日(月)～ 11月1日(日)	1,400円 (ノンアルコールもあり)
6階	鉄板焼なにわ	なにわコース / 銘柄牛ディナーコースの一品 「フォワグラソテー シャインマスカットソース」	9月1日(火)～ 11月3日(火・祝)	13,500円～ / 25,000円
	チャイニーズダイニング リュウ	リュウランチの一品 「豚ロース肉・蓮根・南瓜・ シャインマスカットの黒酢豚」		4,900円
		リュウコースの一品 「シャインマスカットを使った中華スイーツ 2種盛り合わせ」		13,500円
	日本料理 鯉城	味めぐり(ランチ)の一品 「秋刀魚の紫蘇揚げ とシャインマスカットの天婦羅」		4,500円
		鯉城会席“鯉城旬菜焼八寸九種盛り合わせ” の一品「シャインマスカットの天婦羅」		14,000円～
1階	ダイニング ルオーレ	シャインマスカット&秋の実りビュッフェ	9月12日(土)～ 11月9日(月)	【ランチ】大人 平日 4,400円 土・日・祝日 5,000円 【ディナー】大人 平日 5,300円 土・日・祝日 8,300円

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※提供時間は店舗により異なります。

※写真はイメージです。

＜お客様からのお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル広島 TEL: (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) もちづき なんば 望月、難波
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.(082) 228-5949(直通)