

個性豊かな 4 種のパスタが登場

『パスタフェア』を開催

提供期間:2026 年 10 月 1 日(木)～2027 年 1 月 12 日(火)

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、4 種の個性豊かなメニューが揃う『パスタフェア』を 2026 年 10 月 1 日(木)から 2027 年 1 月 12 日(火)までの期間限定で開催します。



写真左から「実山椒香る穴子と呉大和しいたけのクリームパスタ」、「魚介類のブイヤベース風パスタ」(イメージ)

ランチ・ディナータイムでは、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、アラカルトやカフェ利用も可能なオールデイダイニングです。このたび、10 月 1 日(木)より、アラカルトの新メニューとして、個性豊かな 4 種類のパスタを取り揃えた『パスタフェア』を開催します。

なかでも、シェフ 升原のイチオシは“**実山椒香る穴子と呉大和しいたけのクリームパスタ**”。香り高い実山椒とアンチョビの旨みをアクセントに、仕上げには爽やかな三つ葉をトッピングしました。使用する呉大和しいたけは、豊かな香りと深い甘み、凝縮されたコクが特長。クリームソースでありながら、和の食材を巧みに取り入れることで軽やかな後味に仕上げ、最後のひと口まで飽きることなくお楽しみいただけます。また、「ダイニング ルオーレ」の前身である「コーヒーハウス コルベージュ」で 23 年前に提供していた“**イカとたらこのスパゲッティ**”が復刻。シェフ 升原が当ホテルへ入社した当時に感銘を受けた思い出の味を、当時のレシピそのままに再現しました。長年愛された懐かしの味わいを、ぜひこの機会にご堪能ください。さらに、“**魚介類のブイヤベース風パスタ**”は、トマトをベースとしたソースに、魚の骨から丁寧に旨みを引き出したフュメ・ド・ボワソンを合わせ、蟹の爪や海老、アサリ、イカなどの魚介をふんだんに使用。サフランの芳醇な香りが広がる、奥深い味わいの一皿です。

秋ならではの豊かな味覚とともに、シェフのこだわりの詰まった 4 種のパスタをぜひお楽しみください。

『パスタフェア』詳細

【場所】1 階「ダイニング ルオーレ」

【期間】2026 年 10 月 1 日(木)～2027 年 1 月 12 日(火)

【提供時間】11:00～21:30(ラストオーダー 21:00)

【メニュー・料金】

- 実山椒香る穴子と呉大和しいたけのクリームパスタ 2,950 円
- 魚介類のブイヤベース風パスタ 2,850 円
- 赤ワインで煮込んだ牛肉のラグーパスタ 2,750 円
- 復刻 イカとたらこのスパゲッティ コルベージュスタイル 2,450 円



復刻 イカとたらこのスパゲッティ
コルベージュスタイル (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。

＜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