

夜景フレンチから鉄板焼き、家族向けビュッフェまで多彩なメニューが揃う

『クリスマス限定メニュー』を販売

[提供期間]2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金) ※提供期間・時間は店舗・メニューにより異なります。

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)は、2026 年 12 月 19 日(土)から 25 日(金)まで、館内レストラン 6 店舗にてクリスマスを華やかに彩る期間限定メニューを提供します。



写真左から、レストラン シャンボール「アンジュ」、

ダイニング ルオーレ「クリスマスランチ&ディナー スイーツビュッフェ※ディナーのみ提供のメニューを含みます。(イメージ)

地上約 125m からの夜景とともに味わうフレンチディナーをはじめ、鉄板焼き、ビュッフェ、日本料理、中国料理まで、多彩なクリスマスメニューをご用意しました。恋人やご夫婦でのデート、ご家族・ご友人との食事など、さまざまなシーンやお好みに合わせてお選びいただけるようレストラン 6 店舗にてクリスマス限定メニューをご用意。広島市内のホテルで一番空に近いレストラン、最上階に位置する 33 階の「レストラン シャンボール」と「スカイダイニング リーガトップ」では、彩り鮮やかな前菜をはじめ、黒毛和牛を使用したメインなど、豪華食材を活かしたフレンチのコースを提供します。さらに「レストラン シャンボール」では、ディナーに加えランチでもクリスマス限定コースをお楽しみいただけます。また、「鉄板焼なにわ」では、焼き手が目の前で繰り広げるライブ感溢れる演出と、贅を尽くした食材が織りなすコースを味わえます。「ダイニング ルオーレ」では、ローストチキンやクレープシュゼットなどクリスマス限定メニューを揃え、大人も子どもも楽しめるビュッフェスタイルをご用意いたします。

そして、今年はひと味違うクリスマスを過ごしたい方にぴったりのメニューも登場。「日本料理 鯉城」では、オマール海老と黒毛和牛を味わうクリスマス会席を、「チャイニーズダイニング リュウ」では、クリスマスならではの盛り付けで仕立てた特別メニューをご提供します。

大切な方とリーガロイヤルホテル広島でしか味わえないクリスマスをお過ごしください。

『レストラン クリスマス限定メニュー』概要

レストラン		提供期間・おすすめメニュー 【L: ランチ D: ディナー】	料金 (税金・サービス料含む)
33 階	レストラン シャンボール	【L】12 月 19 日～25 日「ノエル デジュネ」	15,000 円
		【D】12 月 19 日～25 日「アンジュ」	30,000 円
	スカイダイニング リーガトップ	【D】12 月 19 日～25 日「エトワール」	25,000 円
6 階	鉄板焼なにわ	【L・D】12 月 19 日～25 日「ロイヤルコース」	28,000 円
1 階	ダイニング ルオーレ	【L】12 月 19 日～25 日 「クリスマスランチ&スイーツビュッフェ」	【L】 5,000 円
		【D】12 月 19 日～25 日 「クリスマスディナー&スイーツビュッフェ」	【D】 8,300 円 ※表記は大人(中学生以上)の料金。小学生以下の料金設定もございます。
6 階	日本料理 鯉城	【L・D】12 月 1 日～25 日 「鯉城会席クリスマススペシャル ～オマール海老&黒毛和牛～」	14,000 円
	チャイニーズダイニング リュウ	【L・D】12 月 1 日～25 日「エクセレントコース」	21,000 円

＜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:082-228-5431(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 ^{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

(参考資料)

『レストラン クリスマス特別メニュー』詳細

※提供時間は店舗により異なります。 ※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

【期間】2026年12月19日(土)～25日(金) ※店舗により異なります。

【サイト URL】 <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/christmas2026>

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階に位置する中世の古城をイメージしたフレンチレストラン。大人のための特別な時間を味わえます。

【ランチ提供期間・時間】12月19日(土)～25日(金)11:30～14:30 ※定休日:12月21日(月)・22日(火)

【ディナー提供期間・時間】12月19日(土)～25日(金)17:30～21:00 ※定休日:12月21日(月)

※12月19日(土)・24日(木)は2部制(17:30/20:00) ※コースにより提供時間が異なります。

クリスマスディナー「^{アンジュ} Ange」1名様 30,000円

- ◆アミューズブーシュ～聖夜の贈り物～
- ◆クリスマスを彩る華やかな海の幸をリース仕立てに2種類のキャビアを添えて
サフラン風味のジュレにツリーカラーのクリーミーなソース
- ◆香り舞茸と蝦夷鮑のソテー 純米大吟醸の酒粕風味の濃厚なソース
- ◆優しく焼き上げたオマール海老のロースト
モリーユ茸と白ポルト酒のアンサンブル
- ◆ロゼスパークリングワインのグラニテ
- ◆広島牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ風 聖夜を彩るガトーを添えて
芳醇な香りの黒トリュフのペリグーソース
- ◆苺とピスタチオのクリスマスパルフェ 淡雪を散らして

※他、「^{エトワール} Etoile」25,000円もございます。



クリスマスランチ「ノエル デジュネ」(イメージ)

クリスマスランチ「^{ノエル デジュネ} Noël Déjeuner」1名様 15,000円

紅ズワイガニのラヴィオリ仕立てや蝦夷鹿ロース肉のローストなど、特別な日にふさわしいランチコース。

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。 ※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願いいたします。 ※12月19・24・25日のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。 ※期間中の「Ange」ご注文のお客様限定で窓際確約プランのご用意もございます。

※「Ange」以外のメイン料理は広島牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立てへ変更いただけます(+6,325円)。

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

ホテル最上階に位置し、広島市街の煌めく夜景が満喫できるレストランでロマンティックなディナーを。

【提供時間】12月19日(土)～25日(金)17:30～21:00 ※12月19日(土)・24日(木)は2部制(17:00/19:30)

クリスマスディナー「^{エトワール} Etoile」1名様 25,000円

- ◆アミューズブーシュ～聖夜の贈り物～
- ◆オマール海老とホタテ貝のクリスタルスノードーム 雪景色に見立てて
- ◆黄金色に焼き上げた東広島こい地鶏と松きのこのパイ包み焼き
- ◆サクサクとしたうろこを纏った甘鯛
スパークリングワイン香る 祝福のブイヤベース
- ◆黒毛和牛サーロインのロースト
散りばめられた煌びやかなお野菜たち コク深い赤ワインのソースで
- ◆苺の輪舞 聖夜を彩るクリスマススタイル

※他、「^{ネージュ} Neige」20,000円もございます。



クリスマスディナー「エトワール」(イメージ)

※2名様より承ります。 ※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。 ※12月19・24・25日のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。 ※期間中の「Etoile」ご注文のお客様限定で窓際確約プランのご用意もございます。 ※メイン料理は広島牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立てへ変更いただけます(+6,325円)。

■6階「鉄板焼なにわ」

豪華食材を使用しクリスマスにふさわしい心躍るコースをご用意。絶妙な焼き加減で食材の旨みを堪能できます。

【提供時間】12月19日(土)～25日(金)11:30～14:30 / 17:30～21:00

※12月24・25日ディナーは4部制(17:30/18:00/19:30/20:00)

クリスマスディナー「ロイヤルコース」1名様 28,000円

- ◆北海道産ホタテ貝柱とカリフラワーのムース トリュフの香り
- ◆鰯とタラバガニのタルタルとフランス産キャビア クリスマス風
- ◆活けオマール海老の鉄板焼きカルディナール フォワグラ添え または
活け蝦夷鮑とフォワグラのブルギニョンバター
- ◆広島牛フィレ肉 50gと極上近江牛フィレ肉 50gとの食べ比べ
- ◆彩り焼き野菜3種～安納芋・ロマネスコカリフラワー・呉大和しいたけ～
- ◆～伝統の味～ガーリックライス
- ◆汁物、香物
- ◆お楽しみ クリスマスデザート ・コーヒーマ



クリスマスディナー「ロイヤルコース」(イメージ)
※チョイスメニューをすべて含みます。

※他、「聖夜」22,000円のコースもございます。

※2名様より承ります。

※12月24日・25日のディナーは、通常コースの販売を休止のうえ、クリスマスメニューのみのご提供となります。

■1階「ダイニング ルオーレ」

ランチとディナーは種類豊富なビュッフェで子どもも大人も楽しめるルオーレ。目の前で仕上げるライブキッチンでは、クレープシュゼット(ディナーのみ)や牛肉の鉄板焼きを味わえます。

【提供期間】12月19日(土)～25日(金)

【料金】※大人1名様につき未就学のお子様1名無料

	ランチ(90分制)	ディナー(120分制)
入店時間 (★印は営業時間)	4部制 (11:00 / 11:30 / 13:00 / 13:30)	12月19日・20日 17:00～21:30 12月21日～23日 17:30～21:30 12月24日・25日 2部制(17:00 / 19:30)
飲み放題メニュー	ソフトドリンク	アルコール / ソフトドリンク[全50種]
大人(中学生以上)	5,000円	8,300円
小学生	1,750円～	3,250円～
未就学児	1,000円	2,500円

【メニュー(一例)】 ★印のメニューはディナーのみ提供

■ライブキッチン

牛肉の鉄板焼き / サーモンクーリービヤック★ / クレープシュゼット★

■ビュッフェメニュー

ローストチキン / チキンのカプレーゼ風 /

ローストポーク クロブスの香り /

カダイフで巻いた魚のフリット ピリ辛トマトソース /

アンコウのムニエル グルノーブルソース★ / サラダ / パン ほか

■デザート

カシスとショコラのムース / 洋梨の赤ワイン煮 シナモンの香り / リンゴのクレープ包み /

柑橘類のブリュレ / 酒粕のチーズケーキ / 米糰ミルクとチャイのブランマンジェ

洋梨のタルト / 柑橘類のヴェリーヌ / フレッシュフルーツ ほか



クリスマスランチ&ディナービュッフェ(イメージ)
※ランチのみ提供のメニューを含みます。

【ドリンクメニュー】

●アルコール / ノンアルコール(全50種)

[生ビール / 樽生ワイン(スパークリング・赤・白) / カクテル各種 / ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種 ほか]

●ソフトドリンク(全7種) [コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / ジュース各種 ほか]

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

“調和”と“融合”をコンセプトに、ダイナミックかつ繊細な中国料理をクリスマス仕様の盛り付けで味わえます。

【提供期間】 12月1日(火)～25日(金)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:30～21:00

「エクセレントクリスマスコース」 1名様 21,000円 ※2名様より承ります。

- ◆クリスマス特製前菜盛り合わせ
- ◆海老すり身詰めキヌガサダケのスープ 金箔添え
- ◆和牛ロース肉の四川鷹の爪炒め おこげを添えて
- ◆ヨシキリザメ尾びれの醤油煮込み
- ◆千葉県産イセエビのチリソース チーズオープン焼き
揚げパンを添えて
- ◆あっさり葱そば
- ◆デザート3種盛り合わせ クリスマス仕立て



「エクセレントクリスマスコース」(イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

和の趣あふれる落ち着いた空間で、豪華食材を丁寧に仕立てた心ほどける優しい味わいをご堪能ください。

【提供期間】 12月1日(火)～25日(金)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:30～21:00

「鯉城会席クリスマススペシャル～オマール海老&黒毛和牛～」 1名様 14,000円

※2名様より承ります。

- ◆鮫肝の柚庵蒸し
- ◆海老芋胡麻豆腐の吸物 透かし蕪 柚子
- ◆本日の造り2種盛り合わせ
- ◆鮫鰯の唐揚げ ポン酢みぞれ餡掛け
- ◆オマール海老の焼き茶碗蒸し 広島県産ほうれん草ソース
- ◆黒毛和牛の食べ比べ 藻塩と特製ポン酢で
- ◆黒毛和牛のしぐれ煮茶漬
- ◆香物
- ◆本日のデザート



「鯉城会席クリスマススペシャル」(イメージ)

＜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:082-228-5431(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

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>