

広島が育んだ山の恵みと銘酒に出会う、旅のひとつき

『おいしいおせっかいセット 広島地酒と女鹿平舞茸・季節の天婦羅』を販売

提供期間:2026 年 10 月 15 日(木)～2027 年 2 月 28 日(日)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 室敏幸^{むろとしゆき})の 6 階「寿司 旬菜 酒仙」は、広島ならではの食の魅力を気軽に楽しめるセットメニュー『おいしいおせっかいセット 広島地酒と女鹿平舞茸・季節の天婦羅』を、2026 年 10 月 15 日(木)から 2027 年 2 月 28 日(日)までの期間限定で提供します。



写真左から、「おいしいおせっかいセット」(チョイスメニューをすべて含みます)、「寿司 旬菜 酒仙」店内(イメージ)

ホテル 6 階に佇む「寿司 旬菜 酒仙」。木のぬくもりを感じる落ち着いた店内で、瀬戸内の海の幸をはじめ、旬の一品料理や寿司、おでんとともに、広島の地酒や全国各地の日本酒・焼酎をお楽しみいただけます。

本メニューは、広島の食の魅力を全国に発信するプロジェクト「OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」の一環として展開されている企画“おいしいおせっかいセット”として登場。おせっかいなほど温かい広島県人のおもてなしの心と、地元食材のおいしさを気軽に楽しめる限定セットです。

『広島地酒と女鹿平舞茸・季節の天婦羅』では、中国山地の冷涼な気候のもとで育まれた「女鹿平舞茸」が主役。広島を代表するきのこのひとつである女鹿平舞茸は、芳醇な香りとしつかりとした歯ごたえが特長です。今回は、その魅力を存分に引き立てる天婦羅でご提供。サクッと軽やかな衣の中に閉じ込められた豊かな香りと凝縮された旨みが口いっぱいに広がり、女鹿平舞茸ならではの存在感をお楽しみいただけます。

さらに、天婦羅との相性を考えて厳選した 3 種類の広島地酒をご用意。お好みの一杯を選び、広島の旬の味覚と地酒が織りなす奥深い味わいをご堪能いただけます。

広島の豊かな自然が育んだ味覚と地酒を通して、広島県人のついおすすめしたくなる食のおもてなし“おいしいおせっかい”をご体感ください。

『おいしいおせっかいセット 広島地酒と女鹿平舞茸・季節の天婦羅』 詳細

【場所】6 階「寿司 旬菜 酒仙」

【期間】2026 年 10 月 15 日(木)～2027 年 2 月 28 日(日)

【定休日】火・水曜日

【提供時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

【メニュー・料金】

- 「おいしいおせっかいセット 広島地酒と女鹿平舞茸・季節の天婦羅」 2,200 円

・※広島地酒は、賀茂鶴・酔心・千福より 1 種をお選びいただけます。(1 合でご提供いたします)

【URL】<https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/shusen/recommend/>

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※写真はイメージです。 ※写真はチョイスメニューをすべて含みます。

※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。

※各種割引対象外です。

＜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) 228-5924(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^{もちづき}・難波^{なんば}

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

**おいしい
おせっかい**

OK!!広島
(おいしいけえ、ひろしま)