



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年10月13日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

《リーガロイヤルホテル京都との共同企画》冬だもん！旬だもん！広島レモン！

広島レモンを使ったグルメフェアを開催

期間：2021年11月1日(月)～2021年12月31日(金) ※店舗により提供期間が異なります



リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 室 敏幸)では、リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路/総支配人 藤井 友行)と共同して、11月1日(月)から12月31日(金)まで『冬だもん！旬だもん！広島レモン！』と題して、館内5つのレストランで旬の「広島レモン」を楽しむ料理やスイーツ、カクテルを提供いたします(※店舗により提供期間が異なります)。また、リーガメンバーズのお客様にはお得な会員限定価格をご用意しております。

レモン生産量日本一(*1)を誇る広島県。瀬戸内の温暖少雨な気候はレモン栽培に適しており、香り高く清涼感のあるレモンが収穫されます。その中でも、防腐剤を一切使用せず、皮まで安心して味わえる「広島レモン(*2)」は、露地栽培の出荷を10月から開始し、11・12月は旬を迎えます。本フェアは、広島にとって身近な存在である「レモン」の未知なる可能性と魅力を、それぞれのレストランのシェフ・料理長が引き出します。旬のレモンと新しい魅力に出会う各店のスペシャルメニューにご期待ください。

(*1)情報元：農林水産省 平成30年産特産果樹生産動態等調査 特産果樹生産出荷実績調査 かんきつ類の果樹

(*2)「広島レモン」は、JA広島果実連の登録商標です。登録番号 第5106630号

店舗		メニュー名称	料金
33階	スカイダイニングリーガトップ	スイーツビュッフェ付 スカイランチ	3,993円～
6階	鉄板焼なにわ	国産牛ステーキランチ	4,900円★
		オマール海老と黒毛和牛コース	15,800円★
	チャイニーズダイニング リュウ	リュウランチ	4,300円★
		クラシックコース	10,100円★
日本料理 鯉城	広島レモン懐石(ランチ・ディナー)	7,300円★	
	オーダービュッフェ「味ごのみ」(ランチ・ディナー)	【ランチ】4,600円 【ディナー】6,700円	
1階	ダイニング ルオーレ	シュラスコランチ/シュラスコディナー	【ランチ】3,500円★ 【平日ディナー】3,500円 【土日祝ディナー】6,000円
		朝食	2,800円
レストラン4店(ルオーレ除く)		カクテル2種	1,200円

※税金・サービス料を含みます。※★印のメニューは、リーガメンバーズ会員限定価格をご用意しております。

<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:082-502-1121(代表)

***** 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) 山脇 健史、上田 加奈子
〒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)

『冬だもん！旬だもん！広島レモン！』詳細

【期間】2021年11月1日(月)～2021年12月31日(金)

※*は広島レモンを取り入れたメニューです。 ※「広島レモン」は、JA広島果実連の登録商標です。登録番号 第5106630号
※広島県の要請等により、営業時間等が変更する場合がございます。 ※提供期間、定休日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。
※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

全20種のスイーツビュッフェを楽しめる『スカイランチ』に、広島レモンの爽やかな香りと酸味が鱈を引き立てる美しい前菜や、レモンを効かせた柔らかな食感と口当たりが楽しめるレアチーズムースを含むレモンスイーツ6種が登場。澄み渡る冬の空と景色を見渡しながらか、こころゆくまで食事をお楽しみいただけます。

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)《ランチ営業時間内は時間無制限》

【提供期間】11月1日(月)～2021年12月31日(金)

◆『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』3,993円～

- アミューズ ブーシュ
 - 選べる前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 鱈のライムリーフ風味 広島レモンと蒲刈製藻塩のコンフィと野菜のソース *
 - ・ 紅ズワイ蟹と帆立貝柱のミルフィーユ仕立て 優しい香りの春菊クーリ
 - ・ 田舎風お肉のパテと野菜の生ハム包み ビーツのタルタル添え
 - ・ フォワグラとスパイス風味の鶏肉のテリーヌ仕立て (+900円)
 - 選べるメイン 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 真鯛のポワレ みかん果汁とヴェルモットのソースとバジルオイル
 - ・ イベリコ豚肩ロース肉のロティ りんごを加えたシードルヴィネガーソース
 - ・ 仔羊肩肉のグリユ グリーンオリーブとローズマリー風味
 - ・ 牛ロース肉の網焼き 赤ワインソース (+900円)
 - スイーツビュッフェ 《オーダー制》
 - ・ 紅茶風味のパンナコッタ 広島レモンの柔らかジュレ *
 - ・ “マドレーヌ” 広島レモンピールのアクセント *
 - ・ 広島レモンマカロン *
 - ・ はちみつレモンのグラニテ *
 - ・ 広島レモン香るレアチーズムース ブラウンシュガーのクランブルとともに *
 - ・ リーガロイヤルホテルオリジナル ウィークエンドシトロン *
 - ・ ラズベリーソースがとろけ出る温かいガトーショコラ
 - ・ なめらかなミルクチョコレートのプチタルト アーモンドとキャラメル風味のチュイル添え
 - ・ ひと口サイズ ピスタチオのクレームブリュレ
- ほか全20種

■ コーヒー

※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。
※期間外は別テーマのスイーツビュッフェを提供いたします。



スカイランチ (イメージ)



鱈のライムリーフ風味 広島レモンと蒲刈製藻塩のコンフィと野菜のソース (イメージ)



スカイランチ スイーツビュッフェ (イメージ)

■6階「鉄板焼なにわ」

フレッシュな味わいで肉の旨みを引き立てるオリジナルの“広島レモンポン酢”をご用意するほか、レモンの爽やかな酸味とバターが食欲をそそる活けオマール海老のソテーなど豪華食材を堪能できるメニューをご用意。大人の心を満たす空間で、絶妙な焼き加減と溢れ出す素材の味を心ゆくまでご賞味ください。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日

【提供期間】 11月1日(月)～12月30日(木)

◆『国産牛ステーキランチ』 4,900円 **リーガメンバーズ会員限定価格 4,500円**

- ・きのこサーモンのソテー 広島レモン入り白ワインソース *
- ・国産牛ロース肉 《広島レモンポン酢と3種の塩を添えて *
- ・焼野菜
- ・白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー



きのこサーモンのソテー
広島レモン入り白ワインソース

◆『オマール海老と黒毛和牛コース』 15,800円 《除外日:12月24日(金)～12月25日(土)》

リーガメンバーズ会員限定価格 14,000円(平日限定)

- ・瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・広島サーモンのマリネ 広島藻塩レモンソース *
- ・フォワグラのソテー
- ・活けオマール海老 広島レモン入りバターと共に *
- ・黒毛和牛フィレ肉 または ロース肉
《広島レモンポン酢と3種の塩を添えて *
- ・焼野菜
- ・白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー



オマール海老と黒毛和牛コース (イメージ)

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

華やかな前菜や主菜に広島レモンを使用。酸味とほのかな甘みの絶妙なハーモニーを楽しめる「鶏のから揚げ甘酢炒め(ランチ)」は、レモンの果汁だけではなく、皮まで堪能できる1皿に仕上げました。その他、爽やかな香りが立ち上がる「鮑と広島レモンの挟み蒸し(ディナー)」など、レモンをアクセントにした料理をご用意します。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 木曜日

【提供期間】 11月1日(月)～12月30日(木)

◆『**リュウランチ**』 **4,300円** <銘々盛り> ※2名様より承ります。

リーガメンバーズ会員限定価格 4,000円

- ・鯛の刺身 中華風広島レモン風味のドレッシングかけ *
- ・フカヒレスープ
- ・鶏のから揚げ甘酢炒め 広島レモン風味 *
- ・蒸し点心3種盛り合わせ
- ・海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・スープ杏仁



リュウランチ (イメージ)

◆『**クラシックコース**』 **10,100円** <銘々盛り> ※2名様より承ります。 ※ディナー営業のみ提供

リーガメンバーズ会員限定価格 9,000円

- ・前菜盛り合わせ 《クラゲの和え物 広島レモン風味 *》
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・有頭大海老のハチミツ広島レモン風味 *
- ・鯖の揚げ物 油淋ソース
- ・鮑と広島レモンの挟み蒸し 香醤油かけ *
- ・あっさり葱そば
- ・デザート2種盛り合わせ



クラシックコース (イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

旬の鰯と出汁が織りなす風味豊かで旨みを凝縮した「土瓶蒸し」を、スダチではなくレモンを絞って香り・味わいの変化を楽しむ料理など、3種の広島レモンメニューを含む懐石をご用意。

また、地元の食材を使った料理長こだわりのメニューや天婦羅、寿司、デザートまで幅広いラインアップで、世代を超えてご満足いただける人気のオーダービュッフェ『味ごのみ ～お好みの料理をお好きなだけ～』にも一部レモンメニューが登場します。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 火曜日

【提供期間】 11月1日(月)～12月30日(木)

◆『広島レモン懐石』 7,300円 ※ホール席限定 **リーガメンバーズ会員限定価格 6,500円**

- ・ 豆乳を使ったすり流し 鱈の広島レモン南蛮漬 青味 *
- ・ 広島レモン香る土瓶蒸し 鰯と海老 茸 *
- ・ 造り2種盛り合わせ
- ・ 甘鯛の霞衣揚げ 干し柿 万願寺唐辛子 ちり酢
- ・ 広島県産赤鶏と広島レモンのみぞれ仕立て セリの浸しと蕪の白煮 *
- ・ こしひかり
- ・ 赤だし、香物
- ・ 小さなデザート



広島レモン懐石 (イメージ)

◆《土日祝日限定ランチ》『味ごのみ 30選』《2時間制》※2名様より承ります。 ※ホール席限定

大人(中学生以上)	4,600円
小学生	2,500円
4歳～未就学児	1,000円

◆《ディナー》『味ごのみ 50選』《2時間制》※2名様より承ります。

大人(中学生以上)	6,700円
小学生	3,700円
4歳～未就学児	1,500円

【味ごのみ メニュー (一例)】 ★:ディナーのみ

- ・ 広島レモン香る土瓶蒸し 鰯と海老 茸 *
- ・ 鯛の頭(塩焼き／酒蒸し)
- ・ ノドグロ夜干し ★
- ・ 天婦羅盛り合わせ
- ・ 広島県産豚肉のすきやき小鍋
- ・ 鯛のしゃぶしゃぶ ★
- ・ 本日のにぎり寿司 3種盛り
- ・ 今月の和菓子 ★ ほか

※プランを存分にお楽しみいただくにはランチは 12:30、ディナーは 19:00 までのご入店をお勧めいたします。

※30分前にラストオーダーを伺います。



味ごのみ (イメージ)



広島レモン香る土瓶蒸し (イメージ)



広島県産赤鶏と広島レモンのみぞれ仕立て (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■1階「ダイニング ルオーレ」

鉄串に刺して豪快に焼き上げた塊肉を目の前で切り分けて提供する“シュラスコ”のほか、店自慢のカウンターには広島レモンを使用した料理、デザート、パンなどが並び、ビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。さらに、朝食ビュッフェでは甘酸っぱい爽やかなレモンジャムとピールをトッピングしたクロワッサンをご用意します。

◆『シュラスコランチ(ソフトドリンク付)』《90分制/8部制》

【期間】11月1日(月)～12月30日(木) 《除外日:12月24日(金)～12月26日(日)》

【時間】11:30～15:15 [11:30/11:45/12:00/12:15/13:00/13:15/13:30/13:45]

【料金】

	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク(全7種)	
大人(中学生以上)	3,500円	4,000円
【リーガメンバーズ会員限定価格】	3,000円	—
小学生	1,500円	
4歳～未就学児	500円	



シュラスコ (イメージ)

◆『シュラスコディナー』《2時間制》

【期間】11月1日(月)～12月30日(木) 《除外日:12月24日(金)～12月26日(日)》

【時間】17:30～21:30

【料金】

	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	—	アルコール/ノンアルコール(全50種)
大人(中学生以上)	3,500円	6,000円
小学生	1,500円	2,500円
4歳～未就学児	500円	1,000円

【メニュー】

- シュラスコ料理 ※一部メニューはビュッフェカウンターで提供
牛ハラミの塩広島レモン焼き * / 牛イチボ / 牛肩ロース肉 / 豚肩ロース肉 / ソーセージ / チキン / ソフトシェルスユリンプ / サツマイモ / エリンギ / 焼きパインアップル
- ビュッフェメニュー ★:土日祝ディナーのみ
 - ・ 広島レモン風味の南瓜サラダ *
 - ・ 甘エビとベーコンのカッペリーニ 広島レモンのエアムース *
 - ・ 野菜のピクルス
 - ・ 広島レモンのクロワッサンマリトッツォ *
 - ・ オリーブマリネ
 - ・ 広島レモン風味のティラミス *
 - ・ ビーフカレー
 - ・ 広島レモン風味のウイークエンドシトロン *
 - ・ 海の幸のピラフ ★
 - ・ パン各種



広島レモンを使用したメニュー (イメージ)



広島レモンのクロワッサンマリトッツォ (イメージ)

【フリードリンクプラン】 ★:土日祝ディナーのみ

- ソフトドリンク
[コーラ/ジンジャエール/ウーロン茶/ジュース各種 ほか全7種]
- ノンアルコールドリンク ★
[ノンアルコールカクテル 16種/ノンアルコールビールテイスト飲料/ノンアルコールスパークリングワイン 全18種]
- アルコールドリンク ★
[生ビール/樽生ワイン(スパークリング・赤・白)/フリージングハイボール/焼酎(麦・芋)/梅酒/サワー各種/カクテル 10種 全25種]

フリーソフトドリンク 1名様 +1,000円 フリードリンク(ソフトドリンク・アルコール) 1名様 +2,000円



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

◆『朝食ビュッフェ』

【期間】 11月1日(月)～12月31日(金)

【時間】 6:30～10:00

【料金】

大人(13歳以上)	2,800円
4～12歳	1,400円
3歳以下	無料



【左】朝食ビュッフェ 【右】広島レモンクロワッサン (いずれもイメージ)

※お客様同士の間隔を十分に確保するため、宿泊者数に応じて朝食の提供会場を変更する場合がございます。

■広島レモンを使ったオリジナルカクテル [レストラン4店にて提供(ダイニング ルオーレ除く)]

リーガロイヤルホテル京都とリーガロイヤルホテル広島のソムリエとバーテンダー考案の、広島レモンを使用したカクテルを両ホテルのレストラン・バーでご提供いたします。(※ノンアルコールでもご用意いたします)

【営業時間】 各店の営業時間に準じる

【提供期間】 11月1日(月)～12月31日(金)

【提供店舗】 33階 スカイダイニング リーガトップ

6階 鉄板焼なにわ/チャイニーズダイニング リュウ/日本料理 鯉城

◆『Erable et Citron ～もみじ～』 1,200円

広島レモンの酸味とトニックの苦みが効いた爽快な味わい。エルダーフラワーの芳醇な香りをプラスして、カクテルに深みを加えました。

◆『まるごとレモンティーカクテル』 1,200円

広島レモン 1個を使ったカクテルは、アイスレモンティーを思わせる甘く爽やかな1杯。氷の代わりに凍らせたレモンを使用し、レモンの風味と果実感を最後まで楽しんでいただけます。



左：Erable et Citron ～もみじ～
右：まるごとレモンティーカクテル (イメージ)

《ご参考》

リーガロイヤルホテル京都について



京の風情と現代的なデザインを散りばめたホテル。2016年秋に全館リニューアルし、2019年11月に50周年を迎えました。

《所在地》

〒600-8237 京都市下京区東堀川通り 塩小路下ル松明町1番地

TEL:075-341-1121(代表) [公式サイト] <https://www.rihga.co.jp/kyoto>

***** 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) ^{やまわき たけふみ うえだ かなこ} 山脇 健史、上田 加奈子

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

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

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