



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年2月25日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

余韻を感じるビーフの甘みと香り。大切な人と“牛肉の最高峰”を食す時間を

『神戸牛フェア 第二弾』

期間:2022年3月1日(火)~2022年5月31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)は、館内 5 つのレストランにて、厳格な基準をクリアした黒毛和種の最高峰で、いまや世界中で高い認知度を誇る「神戸ビーフ」を使った『神戸牛フェア』を3月1日(火)より開催いたします。

日本三大和牛の中でも一番厳格な審査基準があり、一定の品質基準を満たした選りすぐりの但馬牛にのみ与えられる「神戸ビーフ」の称号。きめ細やかで柔らかい肉質となめらかな口どけ、さらに上品な甘みと香りをもつ神戸ビーフは、世界中の美食家たちを虜にしています。当ホテルでは、お祝い事が多くなるこれからの季節に、美味しいブランド肉と笑顔を届けたいと本フェアを企画。多くのお客様から好評をいただいた昨年12月に続く、今回の第二弾では、カウンター越しの目の前で繰り広げられるシェフの華麗な手さばきを見ながら、芳醇な神戸ビーフの美味しさを堪能できる「鉄板焼なにわ」のコースをはじめ、1名様でも神戸牛のすき焼きを楽しむことができる「日本料理 鯉城」の贅沢な御膳など、神戸ビーフを最大限に活かした料理を各店のシェフ・料理長が提案します。



イメージ

デートやお祝いなど、非日常の特別空間で味わうに相応しいスペシャルランチ&ディナーをお楽しみください。

『神戸牛フェア 第二弾』概要

【販売期間】2022年3月1日(火)~2022年5月31日(火)

	店舗	メニュー名称	料金
6階	鉄板焼なにわ 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》	神戸牛コース [ランチ・ディナー]	25,000円
		神戸牛を味わうコース [ランチ・ディナー]	17,000円~
	日本料理 鯉城 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》 ※3/5より営業	神戸牛すき焼き御膳 [ランチ・ディナー]	10,000円
		神戸牛懐石 [ランチ・ディナー]	16,000円
	寿司 旬菜 酒仙 17:30~21:00(ラストオーダー20:00) 《定休日:火曜日》 ※3/5より営業	《アラカルトメニュー》神戸牛の肉寿司(2貫) ほか	2,200円~
33階	スカイダイニング リーガトップ 11:30~14:30(ラストオーダー14:00) 17:30~22:30(ラストオーダー22:00)	スイーツビュッフェ付 スカイランチ [ランチ] (選べるメインの1品として「神戸牛フィレ肉のステーキ」を提供)	7,493円*
		神戸牛プレミアムアニバーサリープラン [ディナー]	13,000円
	レストラン シャンボール 17:30~21:00(ラストオーダー20:00) ※前日17:00までの予約制 《定休日:平日》	神戸牛プレミアムアニバーサリープラン [ディナー]	18,000円*
		ムニュー シェフ [ディナー] (選べるメインの1品として「神戸牛フィレ肉のグリユ」を提供)	21,900円*
	ムニュー シャンボール [ディナー] (選べるメインの1品として「神戸牛フィレ肉のグリユ」を提供)	17,100円*	

*神戸牛をお選びいただいた際の料金です。

【フェア紹介ページ】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/kobe-beef-fair

※料金は税金・サービス料を含みます。 ※予告なく営業内容等を変更する場合がございます。詳細は、公式サイトにてご確認ください。

<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:082-502-1121(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) ^{やまわき たけふみ うへだ かほこ}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>