



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年5月23日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

“美味しさの先にある世界を届けたい” 物語を紡ぐように、料理を作る新シェフ
『**シェフ 春田 義彦 就任記念メニュー**』を販売

期間:2022年6月1日(水)～2022年7月24日(日) ※前日までの予約制



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 33 階「レストラン シャンボール」では、はるた よしひこ 春田 義彦がシェフに就任にしたことを記念して 2022 年 6 月 1 日(水)から 7 月 24 日(日)の期間限定で特別ディナーコースを提供いたします。

2022 年 4 月 1 日付で当ホテルの「レストラン シャンボール」シェフに就任した春田は、1999 年にリーガロイヤルホテル(大阪)に入社。宴会部門・レストランで研鑽を積み、32 歳の若さでリーガロイヤルホテルグループ最上級フレンチレストラン リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」のスーシェフを務めました。また、本場フランスでの料理研修や、2013 年には食博覧会・大阪で「外務大臣賞」、35 歳未満の優秀な技能者を表彰する「なにわの名工若葉賞」を受賞するなど、若き実力派シェフの一人です。この度、春田が創り上げたのは前菜からデザートまで旬や広島県産など、こだわりの素材を選び抜いた独創性を感じるコース。素材をベストの状態を提供するため、“こだわりは火入れ”と豪語する春田らしく、食材本来の持ち味を巧みに活かし、口に入れた瞬間、感動や驚きを感じてもらいたいという想いを詰め込んだ内容です。

彩り鮮やかで目を惹く前菜「オマール海老と根セロリのドーム ビーツのデグリネゾン」は、プリプリとした食感と濃厚な旨味が詰まったオマール海老に、さまざまな調理方法を施したビーツを飾り、一口ごとに異なる食感や味わいに出合える一皿。また、「赤ワインで煮込んだ蝦夷鮑とクレソンのクーリ 海藻風味の祇園パセリを纏わせて」では、日本料理の技法を参考に、鮑をフランス料理の一皿に昇華。圧力鍋で 1 時間煮込み、さらに鍋に移して 10 分間炊き、その後寝かせて翌日再度火を入れることで味を染みこませ、鮑の旨みを引き立たせます。さらに、鮑が採れる海岸に青々と茂るオカヒジキをイメージした盛り付けで、食材のストーリーを表現しました。そして、メインのひとつである「七谷鴨(合鴨)胸肉のロティと凝縮した姫人参」は、シンプルながら春田の技が光る一品。脂身が甘くジューシーな七谷鴨を引き立たせる香りの良いトリュフソースに、副菜には風味と食感を楽しんでいただけるように工夫を凝らした姫人参と旬のアーティチョークをご用意します。

今回の特別メニューを皮切りに、春田は同店をはじめ、「スカイダイニング リーガトップ(33 階)」のメニューや当ホテルのレストラン 婚礼メニューを発信して参ります。創意工夫を凝らしたコースをぜひご賞味ください。

『**シェフ 春田 義彦 就任記念メニュー**』概要

【場所】 33 階 レストラン シャンボール

【期間】 2022 年 6 月 1 日 (水)～2022 年 7 月 24 日(日)

【営業時間】 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00) ※前日までの予約制 ※平日は 4 名様より承ります。

【料金】 19,400 円～

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます。 ※男性のお客様は、襟付きシャツの着用をお願い申し上げます。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> 33 階「レストラン シャンボール」 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 山脇 健史、うへだ かなこ 上田 加奈子、みやげ ちはる 三宅 千春
〒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)

『シェフ 春田 義彦 就任記念メニュー』詳細

【場所】33階 レストラン シャンボール

【期間】2022年6月1日(水)～2022年7月24日(日)

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:00) ※前日までの予約制 ※平日は4名様より承ります。

【料金】19,400円～

【内容】

- ・広島県産虹鱈の燻製 安芸津ポテトのチュロス 広島県産豚のケーキサレ
- ・オマール海老と根セロリのドーム ビーツのデグリネゾン 濃厚なクレーム・ド・オマール
- ・炙った穴子とズッキーニのピストウ ジロール茸と新生姜の香りに海のスープのエキューム
- ・赤ワインで煮込んだ蝦夷鮑とクレソンのクーリ 海藻風味の祇園パセリを纏わせて
- ・ふっくらと火入れしたアコウにキャビアを添えて 軽い広島レモンのサバイオンソース
- ・七谷鴨(合鴨)胸肉のロティと凝縮した姫人參 アーティチョークのピュレ添え トリュフ香るソース
または 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソースペリゲー (+4,000円)
- ・赤紫蘇と東城シードルの泡
- ・フロマージュブランのクリームとメロン ハーブの芳香
- ・小菓子
- ・コーヒー



オマール海老と根セロリのドーム ビーツのデグリネゾン
濃厚なクレーム・ド・オマール



赤ワインで煮込んだ蝦夷鮑とクレソンのクーリ
海藻風味の祇園パセリを纏わせて



七谷鴨(合鴨)胸肉のロティと凝縮した姫人參
アーティチョークのピュレ添え トリュフ香るソース

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。 ※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます。
※男性のお客様は、襟付きシャツの着用をお願い申し上げます。 ※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。
※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、予め係員よりご案内いたします。

<シェフ プロフィール>



シェフ 春田 義彦

春田 義彦(はるた よしひこ)

大阪府出身。1999年3月リーガロイヤルホテル(大阪)入社。宴会部門・レストランで研鑽を積み、フランス三ツ星レストランで修業後、宴会調理部門でスーシェフとして腕をふるう。その後、くろよんロイヤルホテルのシェフ、リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」スーシェフを経て、2022年4月リーガロイヤルホテル広島の「レストラン シャンボール」シェフに就任。お客様に喜んでいただける料理作りや日々の努力を惜しまない姿勢、後輩への技能伝承などが高く評価され、2013年11月「なにわの名工若葉賞」を受賞。

【シェフのコメント】

素材からのインスピレーションを大切にしながら、他では体験できない美味しさ・驚き・感動を追求した料理を創っていきたくて考えています。広島県の素晴らしい食材も積極的に取り入れつつ、次世代の調理人を育てながら、彼らとともに新しいことにチャレンジしてまいります。これからの「レストラン シャンボール」にどうぞご期待ください。

***** 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 みやけ ちはる 山脇 健史、上田 加奈子、三宅 千春
〒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>