



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年8月17日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

食欲の秋。スイーツの甘い誘惑に酔いしれるひとときを
“栗&ぶどう”のスイーツビュッフェ付ランチを提供

提供期間:2022年9月1日(木)~2022年10月31日(月)



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)のホテル最上階・33階「スカイダイニングリーガトップ」では、2022年9月1日(木)より、プリフィックススタイルのランチコースと秋に旬を迎える栗・ぶどうを使ったスイーツ全20種をオーダー制で楽しめる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を提供します。

地上約125mの絶景を眺めながら、アミューズや選べる前菜と選べるメイン料理で自分だけのオリジナルコースを楽しむことができるランチに、スイーツビュッフェ(オーダー制)が付いた同店人気の『スカイランチ』。9・10月は、安芸津ポテトや広島県産虹鱈、広島県産ひろしまハーブ鶏など広島県産の食材をふんだんに使用したメニューが勢揃いします。前菜には、地元の食材とフランスで愛されるクスクス料理が融合した彩り豊かな「広島レモンサーモンのマリネとグリーンタブレ」を含む4種。そして、メインディッシュには肉質が柔らかく、噛むごとにあっさりとした甘みを楽しめる栗豚をじっくりジューシーに焼きあげた「栗豚のロースト 広島県産味噌香るソース」など全9種を用意し、前菜・メインは、それぞれお好きな1品をお選びいただけます。さらに、食後のお楽しみには、秋の味覚の代表格である“栗”と“ぶどう”をふんだんに使ったスイーツビュッフェを提供。可愛いフォルムに美味しさを凝縮した「モンブラン」をはじめ、「栗のどら焼き」「栗の大福」などスイーツも登場。さらにシャインマスカット、レッドグローブ、デラウェア、サルタナを使った「4種のぶどうゼリー」や「ぶどうのムース」のほか、洋梨や無花果など秋ならではの味覚が味わえるスイーツ全20種がラインアップし、ランチ営業時間内は時間無制限でお楽しみいただけます。

ゆったりとした席間隔、さまざまな衛生対策を講じた空間で、秋限定のスイーツを存分にご堪能ください。

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2022年9月1日(木)~2022年10月31日(月)

【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》

【場所】33階「スカイダイニングリーガトップ」

【料金】1名様4,200円~

【内容】・アミューズ ブーシェ

- ・前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
- ・メイン 《9種からお好きな1品をお選びいただけます》
- ・スイーツビュッフェ 《全20種/オーダー制》
- ・コーヒー

※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等により変更する場合がございます。 ※写真はイメージです。

＜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:082-502-1121(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、うえだ 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
 HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』詳細

【期間】2022年9月1日(木)～2022年10月31日(月)

【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》

【場所】33階「スカイダイニングリーガトップ」

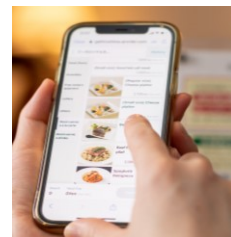
【料金】1名様 4,200円～

【内容】

- アミューズ ブーシュ
- 前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・安芸津ポテトの冷製スープ “ヴィシソワーズ” トリュフ風味とチュロス
 - ・広島レモンサーモンのマリネとグリーンタブル リンゴのコンディマン
 - ・お肉のパテのビスキュイサンド 黒胡椒風味 広島県産レモンのコンフィチュール
 - ・フォワグラと燻製にした広島県産虹鱈のオペラ仕立て (+900円)
- メイン 《9種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・イサキの網焼き ピルピル風
 - ・栗豚のロースト 広島県産味噌香るソース
 - ・広島県産ひろしまハーブ鶏胸肉と茸のピューレ 干し椎茸の香り
 - ・牛ロース肉のグリエ 香味野菜とバルサミコ酢のオイルソース (+900円)
 - ・たっぷりの赤ワインで煮込んだ国産牛とポルチーニ茸風味のポテトのムース “アッシュェパルマンティエ” ヌーベルスタイルで (+1,500円)
 - ・オマール海老のフリカッセ バニラ香るアメリカーナソース (+3,100円)
 - ・マトロート風穴子と牛蒡・根セロリのパイ包み焼き (+3,500円)
 - ・黒毛和牛フィレ肉のグリエ 香味野菜とバルサミコ酢のオイルソース (+3,500円)
 - ・神戸牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+4,000円)
- スイーツビュッフェ《オーダー制》
 - ・渋皮栗のバイクドケーキ
 - ・サクサクなメレンゲと洋栗のモンブラン
 - ・パンナコッタ 栗のはちみつ風味
 - ・栗のどら焼き
 - ・栗と小豆の抹茶ロールケーキ
 - ・ぶどうのムースとシュワっと炭酸ゼリー
 - ・4種のぶどうゼリー
 - ・ぶどうと白玉のポンチ ジャスミン茶・レモン・はちみつ風味
 - ・和梨と柿の冷製ミルク煮 タイム風味
 - ・無花果とチョコレートのブラウニー ほか全 20種
- コーヒー



スイーツビュッフェ (イメージ)



モバイルオーダー制を採用し、
着席のままご注文いただけます



サクサクなメレンゲと
洋栗のモンブラン (イメージ)



栗のどら焼き (イメージ)



4種のぶどうゼリー (イメージ)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。
※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。
※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。
※貸切営業等でご利用いただけない場合がございます。

＜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:082-502-1121(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、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