



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2022年10月18日
リーガロイヤルホテル広島

幸せいろいろ。めくるめく濃厚なスイーツの世界へ

“チョコレート&ナッツ”のスイーツビュッフェ付ランチを提供

提供期間:2022年11月1日(火)~2023年1月9日(月・祝) ※除外日:12月31日(土)~2023年1月3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)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11月1日(火)より、プリフィックススタイルのランチコースと“チョコレート&ナッツ”をテーマにしたスイーツ全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、自分だけのオリジナルコースを組み立てることができるランチとスイーツビュッフェが楽しめる同店人気の『スカイランチ』。11月より館内レストランで開催する「~もっと広島、やっぱ広島! ~地元の魅力を発掘★広島県産グルメフェア」の一環として、「チア!ひろしま」(広島県産応援登録制度)に登録されている商品を使った料理が多数登場します。

広島県産レモンのソースとパウダーが主食材を引き立てる「お肉のパテのビスキュイサンド」は、選べる前菜の1品。しっとり仕上げたパテにカシスのマスタードのチュールを添え、食感の違いが楽しめるだけでなく、可憐なエディブルフラワーを飾り、見た目も楽しめる印象的な一皿です。そしてメインディッシュには、柔らかい肉質で噛みしめるほどに味が舌を潤わせる“瀬戸のもち豚^(*)”をお酒とフォン・ド・ヴォーでホロホロになるまで煮込んだ「瀬戸のもち豚肩ロース肉 “カルボナード フラマンド”」や、程よい弾力と濃厚な旨みを持ち合わせる“広島赤鷄”を酸味のきいた牛蒡のソースで味わう「広島赤鷄のグリエ」などバラエティ豊かなメニュー全10種を揃え、選べる楽しさも提供いたします。さらに、食後にはチョコレートとナッツをテーマにした甘くてビターな大人のスイーツをオーダービュッフェをご用意。チョコレートとクリームを重ね、表面を香ばしくキャラメリゼしたビスキュイ(スポンジ生地)で挟んだフランスの伝統菓子「ガトーサンマルク」やアーモンドやピスタチオ、ヘーゼルナッツ、クルミを使った「食感の異なるチョコレートと4種のナッツのパウンドケーキ」などパティシエこだわりの全20種をラインアップし、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。

この冬は、最上階の絶景と目にも美しいランチ&スイーツで、心ときめく時間をお過ごしください。

(*)「瀬戸のもち豚」は、日本畜産株式会社の登録商標です。登録番号 第5988030号

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2022年11月1日(火)~2023年1月9日(月・祝) ※除外日:12月31日(土)~2023年1月3日(火)

【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》
- ・メイン 《10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11月1日(火)～2023年1月9日(月・祝) ※除外日:12月31日(土)～2023年1月3日(火)

【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》

- ◆ 女鹿平のあわび茸・香り舞茸とホワイトキノコのさっぱりとしたマリネ しらすチップのアクセント
- ◆ さまざまな大根と広島レモンサーモンのコンフィ 山わさび風味
- ◆ お肉のパテのビスキュイサンド エスプレット風味 広島県産レモンのコンフィチュール
- ◆ 賀茂鶴の風味を移したフォワグラコンフィ ナッツ風味のクランブル (+900円)



選べる前菜 (イメージ)

■ メイン 《10種からお好きな1品をお選びいただけます》

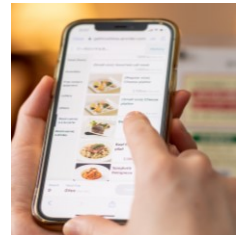
- ◆ 鱈のア・ラ・プランチャ 世羅の松きのこと平茸のミジョテ
- ◆ 瀬戸のもち豚肩ロース肉 “カルボナード フラマンド”
- ◆ 広島赤鶏のグリエ 牛蒡のヴィネグレット チョリソーと烏賊のコンディマン
- ◆ 牛ロース肉のグリエ 黒胡椒 “サラワク”ソース (+900円)
- ◆ たっぶりの赤ワインで煮込んだ国産牛とポルチーニ茸風味のポテトのムース “アッシュェパルマンティエ” ヌーベルスタイルで (+1,500円)
- ◆ オマール海老のポワレ すりつぶした穴子と魚で仕上げたブイヤベースソース (+3,100円)
- ◆ マトロート風穴子と牛蒡 根セロリのパイ包み焼き (+3,500円)
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ 黒胡椒 “サラワク”ソース (+3,500円)
- ◆ 神戸牛フィレ肉のグリエ 黒胡椒 “サラワク”ソース (+4,000円)
- ◆ 国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ “ロッシェニ風” トリュフソース (+4,500円)



スイーツビュッフェ (イメージ)

■ スイーツビュッフェ《オーダー制》

- ◆ 食感の異なるチョコレートと4種のナッツのパウンドケーキ
- ◆ ラスクにマスカハニー&マスカルポーネチーズとキャラメルナッツをのせて
- ◆ チョコレートタルト ブラッドオレンジ添え
- ◆ 紅茶で香り付けしたプルーンと洋梨・チョコレート・アーモンドのブラウニー
- ◆ ガトーサンマルク
- ◆ なめらかミルクチョコレート・グランマルニエ・コーヒーのグラニテ
- ◆ ラムレーズンとホワイトチョコレートのムース オレンジ&アプリコットソース
- ◆ 抹茶チョコレートムースとチョコクランチ
- ◆ ピスタチオアイスクリーム 温かいキャラメルベリーソース添え ほか全20種



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

■ コーヒー

*「あわび茸」は、株式会社きこの屋本舗の登録商標です。登録番号 第 5017124 号

*「瀬戸のもち豚」は、日本畜産株式会社の登録商標です。登録番号 第 5988030 号

*「松きのこ」は、有限会社世羅きこの園の登録商標です。登録番号 第 5783494 号

※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