

失敗なし！簡単調理でご自宅のクリスマスパーティーを一層華やかに

テイクアウト『ふたりのフレンチディナー』と『シュトレン』を販売

【販売期間】 2022年12月1日(木)～2022年12月25日(日) ※シュトレンは11月19日(土)より販売



【写真左から】ふたりのフレンチディナー（商品イメージ）／ふたりのフレンチディナー（盛りつけイメージ）／シュトレン（イメージ）

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 ^{むらと しゆき}室 敏幸)は、1階ダイニング ルオーレにおいて12月1日(木)より、クリスマスにぴったりの味わいと華やかな装いの3品が楽しめる豪華なテイクアウトセット『ふたりのフレンチディナー』を期間限定で販売いたします。また、11月19日(土)以降、館内レストランにおいてドイツ発祥のクリスマス菓子として知られる「シュトレン」を80個限定で販売いたします。

クリスマス限定のテイクアウト商品『ふたりのフレンチディナー』は、料理を通して大切な方と特別なクリスマスを楽しんでいただきたいと、総料理長 豊田が監修したメニュー3品です。一つひとつ手をかけた魚介類や野菜をモザイク柄に寄せたテリーヌの前菜にはじまり、オマール海老・フォワグラ・帆立貝柱の豪華食材による風味豊かなフランスの伝統的な家庭料理「フリカッセ」、そしてメインには柔らかく奥深い味わいに仕上げた「牛フィレ肉のシャリアピンスステーキ」をご用意しました。3品は、すべて真空パック加工で提供し、湯煎するだけでお召しあがりいただけます。包丁を使うことも、火入れに悩んだりすることもなく、ホテルの本格的な味わいを簡単に食卓に並べることができるので、料理初心者の方はもちろん、ホームパーティの準備に十分な時間が取れない方におすすめです。

そして、昨年好評だったドイツ発祥の『シュトレン』を80個限定で販売。ラム酒に約1か月間漬け込んだ香り豊かなドライフルーツとアーモンドを、バターの風味豊かな生地練り込んで焼き上げたシュトレンは、毎日少しずつ切り分けて食べながら、ゆっくりクリスマスの訪れを楽しむことができる大人のためのパン菓子です。さらに、ディナーセットは単品でご注文いただけるほか、パン2種(ライ麦パン/クルミパン 各2個)やシュトレンとのセットでもご購入いただけます。

一年で最も華やぐフェスティブシーズンに、ホテルのスペシャルセレクションで、笑顔と喜びに満ちた時間をお過ごしください。

クリスマス限定テイクアウト商品 概要

商品	料金	予約期間	販売期間	販売場所
ふたりのフレンチディナー 《2名様分》	10,800円	～12月22日(木) ※3日前までの予約制	12月1日(木)～ 12月25日(日)	1階 ダイニングルオーレ [11:00～15:00/17:30～21:30]
+パンセット (ライ麦パン/クルミパン 各2個)	11,500円			
+シュトレンセット(1個)	14,000円			
シュトレン《限定80個》	3,456円	— ※売り切れ次第終了	11月19日(土)～ 12月25日(日)	館内レストラン ※各店の営業時間に準じる

※写真はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※各種優待・割引はいたしかねます。
※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。

＜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) ^{やまわき たけふみ うへだ かなこ みやげ 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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

クリスマス限定テイクアウト商品 詳細

★ふたりのフレンチディナー

【予約受付期間】2022年10月27日(木)～2022年12月22日(木)

【受取期間】2022年12月1日(木)～2022年12月25日(日)

【予約方法】電話またはオンライン

https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/takeout/#christmas_takeout2022

※受取日の3日前までのご予約をお願いいたします。

【受取場所】1階 ダイニング ルオーレ [11:00～15:00/17:30～21:30]

【料金】

- ◆ 単品《2名様分》:10,800円
- ◆ パンセット(ライ麦パン/クルミパン 各2個):11,500円
- ◆ シュトレンセット(1個):14,000円

【内容】

- ・魚介類をあしらったサーモントラウトと野菜のモザイク仕立てソースロメスコ
- ・オマール海老・帆立貝柱・フォワグラのフリカッセ粒マスタードの香りポルト酒ソース
- ・牛フィレ肉のシャリアピンステーキ 温野菜添え

[賞味期限] ご購入日当日

[保存方法] すぐにお召しあがりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

[お召しあがり方] 真空パックのまま湯煎で3分加熱。(詳細は商品に付属されている説明書をご確認ください)



イメージ

★シュトレン【限定80個】

クリスマスシーズンに欠かせないドイツの伝統的なパン菓子。
バターの風味豊かな生地、ラム酒に約1か月間漬けた香り豊かなドライフルーツとアーモンドを練り込み、焼き上げました。
芳醇な風味は日毎に熟成し、クリスマスを待つ日々をさらに楽しませてくれます。

【販売期間】2022年11月19日(土)～2022年12月25日(日)

※売り切れ次第終了

【販売場所】館内レストラン

【サイズ・料金】約22cm 3,456円 [賞味期限] 製造日から30日



イメージ

※写真はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※各種優待・割引はいたしかねます。

※売り切れの際はご容赦ください。 ※商品の仕様は予告なしに変更する場合があります。

※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。

※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。

<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 うえだ かなこ みやげ 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: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>