

1日をより豊かにする朝食へ。広島愛にこだわった料理など55種以上をラインアップ

## 朝食メニューを大幅に刷新

[期間]2022年11月1日(火)より通年



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、本格的なインバウンド回復と国内旅行の拡大に向けて、ホテルの魅力をより高めるため、11月1日(火)より1階ダイニング ルオーレの朝食メニューを一新しました。朝食料金はそのままに、広島県産食材を使った料理やご当地グルメのほか、“出来立て”にこだわったメニューを増やし、充実したラインアップでお客様をお迎えしております。

各交通機関が集中し、アクセス至便な当ホテル。大きな窓から、爽やかな朝の日差しが差し込む心地よい空間のダイニング ルオーレでは、彩り豊かな朝食ビュッフェを提供しています。この度、「わざわざ食べに行きたくなる朝食」「泊まってでも食べたい朝食」を目指し、お客様の声も反映しながら、大幅なリニューアルを実施。品数をこれまでの42種から56種へ拡充し、バラエティに富んだ朝食ビュッフェに生まれ変わりました。

リニューアルのポイントは『コーナーの充実』『広島の食文化を楽しむ』『出来立て』です。今回、「広島名物 がんす」「呉名物 肉じゃが」「広島県産チキンの唐揚げ」など郷土色豊かな和惣菜が並ぶ和食コーナーとシリアル&フルーツコーナーを新設。さらに、広島県産コシヒカリを使用した炊き立て御飯は、和惣菜とともにお召しあがりいただいたり、スタッフおすすめの「温玉牡蠣醤油バター御飯」で味わってみたり、ワニ(※方言でサメの意)のユッケなど選りすぐりのトッピングからお好みの具材をごはんにのせ、旨みたっぷりのあご出汁を注ぎ、ご自身だけのプレミアムなお茶漬けにしたり…とさまざまな食べ方を提案しています。そして、焼き立てクロワッサンの提供や目の前でシェフが出来立てを提供するスタンドクッキング(好みの具材を入れて作るオムレット/厚切りベーコン)などエンターテインメント性も織り交ぜ、連泊中の楽しみも倍増するほど充実したメニューを取り揃えます。

朝食を通して、当ホテルは宿泊のお客様をはじめ、地元のお客様にアクティブな1日のはじまりをお届けします。また、広島の“食材の魅力”や“食文化”を発信するとともに、2023年5月に開催される「G7広島サミット」を応援いたします。

### 『新朝食メニュー』概要

【期間】2022年11月1日(火)より通年

【時間】6:30~10:00

【場所】1階「ダイニング ルオーレ」 ※状況により、提供会場を変更させていただく場合がございます。

【料金】大人(13歳以上) 2,900円/4~12歳 1,400円/3歳以下 無料 ※正月期間は料金が異なります。

【メニュー(一例)】冷・温製料理/サラダ/チーズ/広島名物グルメ/デザート/フルーツ/パン ほか

※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 うへだ 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 : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント : <https://lin.ee/BN3eFz>

(参考資料)

## 『新朝食メニュー』詳細

【期間】2022年11月1日(火)より通年

【時間】6:30~10:00

【場所】1階「ダイニング ルオーレ」 ※状況により、提供会場を変更させていただく場合がございます。

【料金】大人(13歳以上) 2,900円/4~12歳 1,400円/3歳以下 無料 ※正月期間は料金が異なります。

【サイト URL】 <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/luore/menu/breakfast/>

【メニュー(一例)】

### ■おすすめメニュー

お好み焼き／炊き立て御飯(広島県産コシヒカリ)／呉名物「細うどん」／  
あごだし茶漬(《トッピング例:牡蠣山椒／穴子／ワニのユッケ風／鱈の卵》) ほか

### ■広島県産食材を使ったメニュー&ご当地メニュー

広島名物がんす／呉名物肉じゃが／広島県産チキンの唐揚げ／  
広島県産レモン風味の小鯛の南蛮漬／大根と音戸ちりめんの酢の物／  
三原名物「タコ飯」／漬物(広島菜・広島菜紫漬) ほか

### ■スタンドクッキング(全2種)

具材が選べるオムレツ(マッシュルーム／オニオン／ハム／チーズ)／厚切りベーコン

### ■ベーカリー(全10種)

焼き立てクロワッサン／ベーグル／パン・オ・ショコラ／メロンパン／トースト3種 ほか

### ■デザート

レモンケーキ／県北絞り牛乳のプリン／瀬戸内レモンクッキー ほか

### ■その他

サラダ各種／チーズ3種／シリアル各種／フルーツ6種 ほか

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。



スタンドクッキング イメージ



ピュッフェカウンター イメージ



和惣菜 イメージ

\*\*\*\*\* 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

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima>

LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>