



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2023年1月4日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

新年の「ごちそうはじめ」にも！食材の魅力が詰まった心温まる冬の恵みを堪能

## 館内レストランにて『冬の味覚フェア』を開催

期間：2023年1月10日(火)～2023年2月28日(火) ※提供期間は店舗により異なります



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)の館内レストラン 6 店では、寒さが本格的になる季節、“心もホッとする、あったかグルメ”をテーマに、新しい一年を始めるのに相応しい心も身体も温まるメニューを揃えた『冬の味覚フェア』を2023年1月10日(火)から2月28日(火)まで開催いたします。

新年を迎え、大切な方と会える喜びや美味・贅沢な時間を堪能する幸せを感じていただきたいと願い、各店のシェフ・料理長がこだわりを詰め込んだメニューを提供します。刺激的な酸味と辛味が特長的なサンラータンに贅沢感をプラスした「フカヒレ入りサンラータン」を提供するチャイニーズダイニング リュウのほか、ダイニングルオーレのビュッフェメニューでは、東広島市の名物で滋味深い「美酒鍋」や世界三大スープと呼ばれる「ボルシチ」「ブイヤベース」など、からだの芯から温まるメニューをご用意。その他、牡蠣や冬に脂がよくのる鰯・鱈などの旬の味覚、さらにヨシキリザメのフカヒレ、蝦夷鮑、黒毛和牛など豪華食材を使ったメニューなども揃えます。

口福な一年の幕開け。新年会や成人式のお祝いにも相応しいホテルの冬のご馳走をお楽しみください。

	店舗	メニュー名称	料金
33階	レストラン シャンボール	Luxe(リュクス)	19,400円～
	スカイダイニングリーガトップ	スイーツビュッフェ付 スカイランチ	4,200円～ ※1月12日より提供開始
スカイディナー		6,500円 ※1月11日より提供開始	
6階	鉄板焼なにわ	国産牛ステーキランチ	4,900円～
		オマール海老と黒毛和牛コース	15,800円～
	チャイニーズダイニング リュウ	リュウランチ	4,300円
		リュウコース(ディナー)	12,100円
日本料理 鯉城	鯉城二段重(ランチ)	3,400円	
	うらら懐石(ランチ・ディナー)	8,000円	
1階	ダイニング ルオーレ	シュラスコ&ビュッフェ(ランチ・ディナー)	【ランチ】平日 3,500円 / 土日祝 4,000円 【ディナー】平日 4,000円 / 土日祝 6,000円

※税金・サービス料を含みます。 ※提供期間、営業時間等は店舗により異なります。

<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 予約センター  
TEL:082-228-5401(受付時間 平日 9:00～18:00 / 土・日・祝日 10:00～16:00)

\*\*\*\*\* 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



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

(参考資料)

## 『冬の味覚フェア』 詳細

【期間】 2023年1月10日(火)～2月28日(火)

【サイトURL】 [https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair\\_list/winter-fair2023](https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/winter-fair2023)

※提供期間、定休日は店舗により異なります。 ※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。 ※料金は、税金・サービス料を含みます。

### ■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階の予約制レストランでは、広島名物・穴子を主役にした独創的な逸品や豪華食材を贅沢に使ったコースをご用意。美しいフランス料理とともに煌めく夜景を眺めながら、至福の時間をお過ごしください。

【営業時間】 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

【定休日】 平日

※前日 17 時までの予約制 ※ご利用は中学生以上とさせていただきます。

※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

#### ◆『Luxe(リュクス)』 19,400 円～

- ・アミューズ ブーシュ
- ・蝦夷鮑・タイラギ貝・北寄貝のパナシェ キャビア添え  
金柑・蕪のクリームとフランボワーズのヴィネグレット
- ・真鱈の白子のムニエル 茸のピューレとトリュフのクーリー
- ・穴子のコンフィ瞬間焼き 広島県産松きのこと大地の香り  
カカオ風味の赤ワインソース
- ・赤甘鯛のクリスピー 穴子と魚で仕上げた濃厚なブイヤベースソース
- ・仔鳩のロティとモモ肉のコンフィ セップ風味のポテトと胡桃ソテー サルミソース  
または 黒毛和牛フィレ肉のポワレ フォレストイエール風 ソース・ブルド・ベルシー・ボルドレーズ(+4,000 円)
- ・広島県産東城米のアロス・コン・レチュエと広島のお酒“賀茂鶴”
- ・軽いスパークリングワインのサバイオンと苺のコンフィ・ライチのグラニテ
- ・小菓子、コーヒー



穴子のコンフィ瞬間焼き (イメージ)

### ■33階「スカイダイニング リーガトップ」

“チョコレートとイチゴ”をテーマにした全 20 種のスイーツビュッフェが楽しめる人気ランチのほか、ディナーには見た目・内容・ボリュームでもご満足いただける飲み放題付のお得なパーティプランをご用意いたします。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～22:30(ラストオーダー22:00)

【臨時休業】 1月9日(月・祝)～1月11日(水) 17:30

#### ◆『スカイランチ ～スイーツビュッフェ付～』 4,200 円～

《チョコレート×イチゴのスイーツビュッフェ提供期間:1月12日(木)～3月5日(日)》

- ・アミューズ ブーシュ
  - ・選べる前菜(4種よりお選びいただけます)
  - ・選べるメイン(9種より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
- ※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。



スカイランチ スイーツビュッフェ (イメージ)

#### ◆『スカイディナー(フリードリンク付)』 6,500 円<銘々盛り>

- ・茸のキッシュ サラダ添え
- ・魚介とお肉のブルスケッタ
- ・クリームチーズ&ハーブポテト
- ・アンダルシア風 魚のマリネフリートス
- ・マデラ風ローストポーク
- ・ジャンバラヤ

※ご利用は中学生以上とさせていただきます。



スカイディナープラン (イメージ)

## ■6階「鉄板焼なにわ」

旬の食材を使ったオードブルをはじめ、豪華食材を堪能できるランチとディナーをご用意。  
大人の心を満たす空間で、絶妙な焼き加減と溢れ出す素材の味を心ゆくまでご賞味ください。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日(祝日は営業いたします)

### ◆『国産牛ステーキランチ』 4,900円～

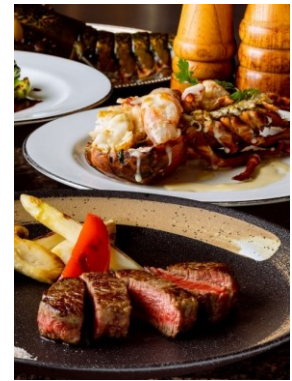
- ・ 鰯と蕪のソテー 照り焼きソース
- ・ 国産牛ロース肉
- ・ 焼野菜
- ・ 白御飯 または ガーリックライス(+800円)
- ・ 汁物、香物
- ・ デザート
- ・ コーヒー



イメージ

### ◆『オマール海老と黒毛和牛コース』 15,800円～

- ・ 鰯のカルパッチョと冬野菜のマリネ 広島県産レモン風味
- ・ 活けオマール海老のソテー 香草バター入り白ワインソース  
北広島町産ベビーリーフを添えて
- ・ 黒毛和牛フィレ肉 または ロース肉
- ・ 焼野菜
- ・ 白御飯 または ガーリックライス(+800円)
- ・ 汁物、香物
- ・ デザート
- ・ コーヒー



イメージ

## ■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

熱々のスープが染み渡る「サンラータン」や同店人気の「葱そば」など全7品で構成されたランチと、「フカヒレの姿煮込み」や「北京ダック」など贅沢なディナーコースで、福を呼び込む美食の時間をお届けします。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 木曜日(祝日は営業いたします)

### ◆『リュウランチ』 4,300円<銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ・ 前菜4種盛り合わせ
- ・ フカヒレ入りサンラータン
- ・ マフグの甘辛炒め
- ・ 蒸し点心3種盛り合わせ
- ・ 国産牛の柔らか揚げ 黒酢風味のソース
- ・ あっさり葱そば
- ・ デザート2種盛り合わせ



リュウランチ (イメージ)

### ◆『リュウコース』 12,100円<銘々盛り> ※2名様より承ります。 ※ディナーのみ提供

- ・ 前菜7種盛り合わせ
- ・ ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み
- ・ 蝦夷鮑と平貝の XO 醬炒め
- ・ 北京ダック
- ・ 金目鯛と金華ハム・干し椎茸の挟み蒸し
- ・ あっさり葱そば
- ・ デザート2種盛り合わせ



リュウコース (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

## ■6階「日本料理 鯉城」

冬に旬を迎える牡蠣や鰯、ふきのとうなど、季節感にあふれたランチ二段重と懐石。食材の滋味を引き立てた料理や美しく盛り込まれた繊細な味覚など、多彩な美味の数々を落ち着いた空間でゆっくりとご賞味ください。

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)／17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【定休日】 火曜日

### ◆『鯉城二段重』 3,400 円 ※ランチのみ提供

- ・先附
- ・《一段》  
造り2種盛り合わせ／猪口2種盛り合わせ／小袖玉子／焼魚／  
魚の子／竹の子木の芽味噌／鰯の生姜煮／衣かつぎ／海老沢煮
- ・《二段》  
牡蠣フライ／蟹クリームコロッケ／ベビーリーフサラダ／  
素揚げ野菜／薩摩芋御飯／香物
- ・赤だし
- ・デザート



鯉城二段重 (イメージ)

### ◆『うらら懐石』 8,000 円 ※ホール席限定

- ・焼き茄子と炙りスモークサーモン 鱈の白子胡麻豆腐  
風味出汁ジュレ掛け
- ・造り2種盛り合わせ
- ・鰯の味噌漬け ふきのとう田楽味噌焼き  
2色の白髪葱と干し柿の天婦羅を添えて
- ・冬の味覚の玉締め 小鍋仕立て 汲み湯葉と針筍のべっこう餡掛け
- ・国産牛と実山椒のしぐれ煮御飯
- ・赤だし、香物
- ・デザート



うらら懐石 (イメージ)

## ■1階「ダイニング ルオーレ」

塊肉を鉄串に刺して豪快に焼き上げたジューシーな「シュラスコ」のほか、ビュッフェカウンターには「美酒鍋」「ボルシチ」「鱈と海老のブイヤベース」など、“温活”メニューをご用意。さらにデザートコーナーには、イチゴを使ったスイーツなど全15種が登場し、すべて食べ放題でお楽しみいただけます。

【時間】 11:00～15:00《4部制・90分制》／17:30～21:30《2時間制》

【料金】 ※フリードリンクプランをご用意しております。(アルコールドリンク 1名様 +2,000円／ソフトドリンク 1名様 +1,000円)

	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール／ノンアルコール
大人(中学生以上)	3,500円	4,000円	4,000円	6,000円
小学生	1,500円		1,500円	2,500円
4歳～未就学児	500円		500円	1,000円

### 【メニュー】

#### ■シュラスコ料理

牛肩ロース肉／牛ハラミ／牛イチボ／豚肩ロース肉／焼きパイナップル

#### ■ビュッフェメニュー

鱈と海老のブイヤベース／ボルシチスープ／ポークシチュー／  
白菜とベーコンのパスタ／美酒鍋／黒ゴマカレー／サラダ／パン ほか

#### ■デザート [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

イチゴとマシュマロのピッツァ／イチゴのショートケーキ／イチゴのタルト／  
イチゴ風味のティラミス／フォンダン・ショコラ／バイクドチーズケーキ ほか全15種



イメージ