



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年2月17日
リーガロイヤルホテル広島

麗らかな季節が到来！春の陽気を感じる優雅な時間

“イチゴ”尽くしのスイーツビュッフェ付スカイランチを提供

提供期間：2023年3月6日(月)～2023年3月31日(金)



イメージ



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 ^{むろとしゆき}室 敏幸)は、2023年3月6日(月)より33階「スカイダイニングリーガトップ」で“イチゴ”のスイーツ満載の『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を提供します。

ホテル最上階・地上約125mの「スカイダイニングリーガトップ」で人気の『スカイランチ』は、アミューズ ブーシュ・前菜・メイン・コーヒーのコース仕立てで楽しめる食事に、スイーツビュッフェ(オーダー制)が付いた内容です。コース料理には、広島県産レモンがアクセントとなり、旬の食材と食感のコントラストを楽しめる「真鯛・ふき・クルミのタルタル」を含む前菜4種と、“鱈のふき味噌焼き”をフランス料理にアレンジした「鱈のア・ラ・プランチャ 山菜のコンディマンを添えて」などのメイン料理8種から、それぞれお好きな1品を選んでいただけます。食事を満喫したあとは、もうひとつの主演、甘酸っぱい真っ赤なイチゴをふんだんに使ったスイーツビュッフェの始まり。王道の「イチゴのショートケーキ」や「イチゴのタルト」をはじめとしたイチゴのデザート16種に、チョコレートや桜餅など春色のスイーツや、お口直しにも最適な桜昆布茶などバラエティ豊かな全20種が揃い、オーダー制でお楽しみいただけます。その中でも、淡雪のような口溶けのメレンゲを鮮やかなイチゴソースの上に浮かべた「イチゴのウフ・ア・ラ・ネージュ」は、フランスの伝統的なデザートをアレンジしたパティシエこだわりの一品。アングレーズソース^(※1)・柑橘とともに口へ運ぶと、甘味・酸味の調和を楽しめます。

ランチ営業時間内は時間無制限。春の広島市内を一望でき、ゆったりと時間が流れる店内で、心ときめくランチとスイーツをご堪能ください。

(※1)アングレーズソース…卵黄や牛乳にバニラで香り付けしたカスタードクリームによく似たソース

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2023年3月6日(月)～2023年3月31日(金)

【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 《8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 《桜昆布茶を含む全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。 ※写真はイメージです。 ※貸切営業等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:082-228-5401(予約センター)

***** 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、^{うへだ かなこ}上田 加奈子、^{みやけ ちはる}三宅 千春、^{もちづき まゆみ}望月 真由美
〒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】2023年3月6日(月)～2023年3月31日(金)

【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、ホワイトキノコのエスカパーシュ 桜海老チップ
- ▶ 真鯛・ふき・クルミのタルタル 焦がし広島県産レモンピュレ
- ▶ 広島県産豚で作った田舎風パテ
- ▶ 蝦夷鮑のエマンセ 広島レモンサーモンの生ハム仕立てを散らして
ふきとクルミのサラダ・ド・レギューム(+1,500円)

■ メイン 《8種からお好きな1品をお選びいただけます》

- ▶ 鯖のア・ラ・プランチャ 山菜のコンディマンを添えて“ふき味噌のイメージで”
- ▶ 広島県産瀬戸のもち豚肩ロース肉 牛蒡のソース
- ▶ 広島赤鶏のグリエと炙ったホタルイカ 胡麻香る生姜のオイルソース
- ▶ 国産牛ロース肉のグリエ フランス・カオール地方の黒ワインのソース(+1,400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(+1,900円)
- ▶ オマール海老のシュプレーム カルダモン風味のカラパスのソース(+3,000円)
- ▶ “穴子飯”のパイ包み焼き クリビヤック風 山椒風味(+4,300円)
- ▶ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ フランス・カオール地方の黒ワインのソース(+4,300円)

■ スイーツビュッフェ《オーダー制》

- ▶ イチゴのウフ・ア・ラ・ネージュ
- ▶ なめらかミルクプリンとローズマリー香るイチゴのコンフィ
- ▶ クリームチーズのアイスマルクとイチゴジャムのモナカ
- ▶ 桜餅とイチゴ風味のジュレ 刻んだ桜葉のアクセント
- ▶ イチゴとハチミツ香るプチワッフル あまおうのアイスクリーム添え
- ▶ サクサク食感のイチゴチョコレートと酸味のあるクリームを載せたカナッペ
- ▶ イチゴのショートケーキ
- ▶ イチゴとルバーブのバイクドケーキ ほかに全 20 種

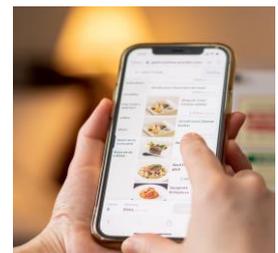
■ コーヒー



スカイランチ (イメージ)



スイーツビュッフェ (イメージ)



モバイルオーダー制のイメージ



イチゴのウフ・ア・ラ・ネージュ (イメージ)



桜餅とイチゴ風味のジュレ (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:082-228-5401(予約センター)

***** 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、望月 真由美
〒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>