

NEWS RELEASE

広島県産食材×G7 広島サミット×ホテルグルメ=新しい味わいと驚きと感動の出会い
レストランにて『おいしい！広島 美食サミット』を開催
期間:2023年5月8日(月)～2023年6月30日(金) ※店舗により提供期間が異なります



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、5月8日(月)より館内6つのレストランで広島県産食材と G7 広島サミット参加国の食が融合したスペシャルメニューが楽しめる『おいしい！広島 美食サミット』を開催いたします。また、本フェアは広島県が主催する「おいしい！広島プロジェクト」にも参画し、広島県ならではの食の魅力を発信して、「G7 広島サミット」を応援いたします。

今回は、“広島県産グルメフェア”(開催期間:2022年11月1日～2023年1月9日)に続く第2弾。前回以上に、広島県の隠れた逸品を追い求め、県産食材が一堂に会した試食商談会(主催:広島県)に各店のシェフ・料理長たちが参加しました。第1弾同様、生産者の方から、想いやこだわり・特徴などを伺い、それらを最大限に活かしたメニューを考案。G7 広島サミット参加国の食材や名物料理と掛け合わせ、各店で趣向を凝らした料理をご用意いたします。

フェア期間中に使用する県産食材は、今回新しく追加された19品を含む全30品以上。県外・海外から広島を訪れるお客様にはもちろん、地元の皆様にも新しい発見と驚き、美味しさに心に残るおもてなしをいたします。

※「おいしい！広島プロジェクト」…G7 広島サミットの開催をきっかけに、広島の多彩な食の魅力を国内外に発信し、広島の食のシーンを盛り上げるために立ち上がった広島県のプロジェクト。



店舗	メニュー名称	料金	
33階	レストラン シャンボール	グランディール	17,710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	4,428円～
6階	日本料理 鯉城	^{くんぷう} 薫風懐石(ランチ・ディナー)	11,385円
	鉄板焼なにわ	国産牛ステーキランチ	5,123円～
		オマール海老と黒毛和牛コース(ランチ・ディナー)	16,572円～
チャイニーズダイニング リュウ	リュウランチ	4,503円	
	リュウコース	12,650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 3,700円 / 土日祝 4,200円 【ディナー】平日 4,500円 / 土日祝 6,700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 うえだ かなこ みやけ ちはる もちづき まゆみ} 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

(参考資料)

『おいしい！広島 美食サミット』詳細

【期間】2023年5月8日(月)～2023年6月30日(金)

※提供期間、営業時間等は店舗により異なります。

※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。

【サイト URL】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/hiroshima-gourmet-202305

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階・北側に位置する中世の古城をイメージした落ち着いた空間では、息をのむほど素晴らしい景観とともに、感動と驚きに満ち溢れた料理をお楽しみいただけます。生ハムのように熟成させた「広島レモンサーモン」に、花をかたどった白い野菜、自家製からすみの香りや風味とともに楽しむ一品からスタート。鮮やかな「広島レモン」のピュレを添えた見た目も美しい前菜です。その他、細かく温度調節をしながら食材の良さを最大限に引き出すメニューなど、ひと皿ひと皿手間を惜しまず丁寧に作り上げられた料理が揃います。

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【提供期間】2023年5月8日(月)～2023年6月30日(金)

※前日17:00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。

◆『グランディール』17,710円

- ・ムール貝 バスケーズ
- ・広島レモンサーモンの生ハム仕立て
白いサラダ・ド・レギューム 焦がし広島レモンピュレ
- ・50℃で火入れし瞬間焼きした穴子とアスパラガスの
スパゲッティ仕立て 祇園パセリのピストゥー風
- ・髭鱈“メンタイ”のプランチャ焼き
小鯛で仕上げたアンショワイヤード
- ・広島県産瀬戸のもち豚 せと姫ロース肉
玉蜀黍のバリエーション ソースペリゲー
- ・広島のお酒“賀茂鶴”とお米“中生新千本”の最中
- ・柑橘類のヴァシュラン



広島レモンサーモンの生ハム仕立て
白いサラダ・ド・レギューム
焦がし広島レモンピュレ (イメージ)



広島県産瀬戸のもち豚せと姫ロース肉
玉蜀黍のバリエーション
ソースペリゲー (イメージ)

*「瀬戸のもち豚 せと姫」は、日本畜産株式会社の登録商標です。登録番号 第 6012654 号

*「祇園パセリ」は、祇園町農事研究会パセリ部会の登録商標です。登録番号 第 6373529 号

*「広島レモン」は、広島県果実農業組合連合会の登録商標です。登録番号 第 5106630 号

*「賀茂鶴」は、賀茂鶴酒造株式会社の登録商標です。登録番号 第 4520098 号



■33階「スカイダイニング リーガトップ」

最上階の絶景空間でコース仕立ての料理と全 20 種のスイーツビュッフェを楽しめる人気の『スカイランチ』。選べるメインには、柔らかな食感であっさりとした旨みが特長の「瀬戸のもち豚」などが登場。食後には、G7 広島サミット参加国の各国で愛されている伝統菓子などをアレンジしたスイーツをオーダービュッフェ形式でどうぞ。ランチ営業時間内は時間無制限で、ゆっくりと食事を堪能していただけます。

【提供時間】 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

【提供期間】 2023年5月8日(月)～2023年7月2日(日)

◆『スカイランチ』 4,428 円～

■アミューズ ブーシュ

■前菜 <<2種からお好きな1品をお選びいただけます>>

- ◆エスプーマになったパルメザンチーズ
生ハムのように仕上げた広島レモンサーモン “シーザーサラダ”
- ◆エスプーマになったパルメザンチーズ
フランス産ビゴール豚の生ハムとトリュフ風味のサラダ・ド・レギューム
瀬戸田 森崎農園のサラダ添え(+2,024円)

■メイン <<4種からお好きな1品をお選びいただけます>>

- ◆初鰹のプランチャ焼き 胡麻風味のレッドオニオン・生姜のコンディマン
女鹿平のあわび茸・香り舞茸のソテー ガルム風味のソース
- ◆広島県産瀬戸のもち豚 祇園パセリのピストゥー風 広島県産レモンで作った自家製塩レモン風味
- ◆国産牛ロース肉の網焼き
香味野菜の入った牡蠣醤油とバルサミコビネガ어의オイルソース (+1,518円)
- ◆特上黒毛和牛フィレ肉のグリエ
香味野菜の入った牡蠣醤油とバルサミコビネガ어의オイルソース (+5,060円)

■G7 広島サミット参加国・各国のスイーツビュッフェ<<オーダー制>>

- ◆フランス(ダークチェリーの赤ワイン煮 アングレーズソース ほか)
- ◆アメリカ(アップルコブラー & ヴァニリアイスクリーム ほか)
- ◆イギリス(アールグレイ風味のプルーンとクロテッドクリームを添えた紅茶スコーン ほか)
- ◆ドイツ(フランクフルタープディング ほか)
- ◆日本(ふたつのハートモナカ / 豆乳と抹茶のレアチーズタルト ほか)
- ◆イタリア(柑橘のパンナコッタ ニワトコ花のシロップ風味 ほか)
- ◆カナダ(ナナイモバー / メープルシロップを使ったマーラーカオ ほか) 全 20 種

■ コーヒー

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

*「香り舞茸」は、株式会社きのこ屋本舗の登録商標です。登録番号 第 6464884 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



日本畜産株式会社

瀬戸のもち豚



エスプーマになったパルメザンチーズ
生ハムのように仕上げた広島レモンサーモン
“シーザーサラダ” (イメージ)



広島県産瀬戸のもち豚
祇園パセリのピストゥー風
広島県産レモンで作った自家製塩レモン風味
(イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

落ち着いた空間で、季節を感じる繊細な味覚や彩り豊かな日本料理を味わえるレストラン。メインには、『広島血統和牛「元就」を纏った丸茄子の素揚げ』をご用意。柔らかな舌触りに上品な脂肪の香りが溶け合う肉の旨みと、トロっとした食感の丸茄子が好相性の一品です。造りは、旨みのある「塩かしこ」とともに提供。しいたけ、かつおぶし、昆布などの出汁がきいた塩は、素材本来の味わいを引き立てます。その他、G7の“7”にちなんだ『七色の彩り寿司(5月限定)』など鮮やかな盛り付けは見た目にも楽しんでいただけます。新緑の間を吹き抜ける初夏の爽やかな風のように美しく、旬の味を堪能できる至福の懐石です。

【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)

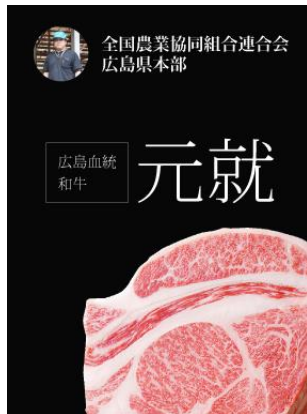
【定休日】 火曜日(祝日は営業いたします)

【提供期間】 2023年5月1日(月)～2023年6月30日(金)

◆『薫風懐石』 11,385円 ※ランチ・ディナーともに提供

- ・ 白いんげんの風味香る胡麻豆腐 蛸烏賊の酢味噌掛け
- ・ 造り2種盛り合わせ 広島塩かしこを添えて
- ・ 広島血統和牛「元就」を纏った丸茄子の素揚げ 甘タレ焼き 温度玉子添え
- ・ 鱧一葉と汲み湯葉の玉締め 白湯餡掛け 広島県産葱油と針茗荷 実山椒の爽やかな香り
- ・ 七色の彩り寿司(6月は赤米・黒米「広島きらり」のとうもろこし御飯)
- ・ 赤だし、香物
- ・ 季節のデザート

*広島血統和牛「元就」は、全国農業協同組合連合会広島県本部の登録商標です。登録番号 第5892109号



薫風懐石 (イメージ)

■6階「鉄板焼なにわ」

ランチでは、“天使の髪”とも呼ばれるカリッとした軽い食感のカダイフを広島県産天然鯛に纏わせた一品をご用意。ディナーは、ほうれん草とホワイトソースがオマール海老の濃厚な旨みを引き立てる「カナダ産オマール海老と広島県産ほうれん草のグラタン風」のほか、広島県産食材を数多く使用。食材そのものが持つ旨みや香りなどを存分に味わえるメニューをランチ・ディナーともにご提供いたします。大人の心を満たす空間で、豪華食材をシェフによる絶妙な焼き加減で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)

【提供期間】 2023年5月8日(月)～2023年6月30日(金)

◆『国産牛ステーキランチ』 5,123円～

- ・広島県産天然鯛のカダイフ巻き 北広島町産ベビーリーフ添え
- ・国産牛ロース肉
《蒲刈産の藻塩、イギリス産の塩、赤ワイン塩、吉和産の山葵添え》
- ・焼野菜
- ・白御飯
または ガーリックライス ～観音ネギ入り～(+848円)
- ・汁物、香物
- ・デザート
- ・コーヒー



広島県産天然鯛のカダイフ巻き
北広島町産ベビーリーフ添え (イメージ)

◆『オマール海老と黒毛和牛コース』 16,572円～ ※ランチ・ディナーともに提供

- ・広島サーモンのマリネ 広島県産キノコマリネと森崎農園野菜のサラダ仕立て
- ・カナダ産オマール海老と広島県産ほうれん草のグラタン風
- ・広島血統和牛「元就」ロース肉とおすすめ黒毛和牛フィレ肉の盛り合わせ
《蒲刈産の藻塩、イギリス産の塩、赤ワイン塩、吉和産の山葵添え》
- ・焼野菜(広島県産アスパラガスほか2種)
- ・白御飯
または ガーリックライス ～観音ネギ入り～(+848円)
- ・汁物、香物
- ・季節のフルーツ 三次ワインゼリー掛け
- ・コーヒー

*広島血統和牛「元就」は、全国農業協同組合連合会広島県本部の登録商標です。登録番号 第5892109号

*「三次ワイン」は、株式会社広島三次ワイナリーの登録商標です。登録番号 第2652777号



オマール海老と黒毛和牛コース (イメージ)

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

ランチは、全 7 品で構成された王道の中国料理のコースを提供。柔らかく蒸した「瀬戸のもち豚」を、甘醤油ベースのソースで絡め、ラー油の香りを纏わせた食欲そそるメイン料理のほか、広島県産食材を豊富に使用した満足感のある内容です。ディナーでは、G7 全 7 か国と県産の食材が調和したコースをご用意。アメリカ産の牛タンやフランス産のマスタードを活かした冷菜から、カナダ産メープルシロップの優しい甘さのデザートまで、全 7 品の料理で各国を身近に感じていただくことができます。

【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)

【提供期間】 2023年5月8日(月)～2023年6月30日(金)

◆『リュウランチ』 4,503 円<銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ・冷菜 4 種盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・広島サーモンとイカのあっさり炒め
- ・広島県産鶏もも肉の香り揚げ 中華クレープ添え
- ・瀬戸のもち豚スペアリブの柔らか蒸し 甘醤油ソース
- ・あっさり葱そば
または 広島菜漬・ちりめん入りチャーハン
- ・広島きらり入り杏仁豆腐



リュウランチ (イメージ)

◆『リュウコース』 12,650 円<銘々盛り> ※2名様より承ります。

- ・冷菜 7 種盛り合わせ
- ・毛鹿鮫のフカヒレ 醤油煮込み
- ・蝦夷鮑・広島県産アイミトマト・チーズの塩味炒め
- ・広島血統和牛「元就」ロース肉と女鹿平産香り舞茸の黒胡椒炒め
- ・瀬戸のもち豚すね肉の柔らか煮込み バルサミコ酢と鎮江酢のソース
- ・あっさり葱そば
または 広島菜漬・ちりめん入りチャーハン
- ・広島きらり入り杏仁豆腐
メープルシロップを使ったマーラーカオ

*「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

*「香り舞茸」は、株式会社きこの屋本舗の登録商標です。登録番号 第 6464884 号

*広島血統和牛「元就」は、全国農業協同組合連合会広島県本部の登録商標です。登録番号 第 5892109 号



リュウコース (イメージ)

■1階「ダイニング ルオーレ」

鉄串に刺して豪快に焼き上げたジューシーな塊肉を取り分けて提供する“シュラスコ”のほか、サラダ、温・冷製料理、デザート 15 種をビュッフェスタイルでお楽しみいただけるレストラン。期間中、G7 各国で愛される人気メニューを広島県産食材でルオーレ風にアレンジした料理などが多数並びます。お好きなものを好きなだけ味わえる同店では、お子様から大人まで満足いただける時間が過ごせます。

【期間】2023年5月8日(月)～2023年6月30日(金)

【時間】ランチ《4部制・90分制》11:00～15:00

ディナー《2時間制》平日 17:30～21:30 / 土日祝 17:00～21:30

【料金】※料金は、税金・サービス料を含みます。

	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)	3,700 円	4,200 円	4,500 円	6,700 円
小学生	1,600 円		1,700 円	2,700 円
4歳～未就学児	600 円		600 円	1,100 円

【メニュー】

■シュラスコ料理

牛ロース肉 / 牛イチボ / チキン / 豚肩ロース肉 /
 焼きパイナップル

■ビュッフェメニュー

広島県産黒米入りバターライスとチキンのフリカッセ【フランス】 /
 祇園パセリ入りミートローフ【アメリカ】 /
 瀬戸内海産黒鯛のフィッシュ&チップス【イギリス】 /
 ソーセージ ザワークラウト添え【ドイツ】 / 茶そばサラダ 広島県産レモン添え【日本】 /
 アンティパスト【イタリア】 / モンテクリスト【カナダ】 / サラダ / パン ほか



ビュッフェ (イメージ)

■デザート 15 種 [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

グレープフルーツジュレ【フランス】 / 抹茶のシフォンケーキ【アメリカ】 /
 パウンドケーキ【イギリス】 / キルシュクーヘン【ドイツ】 /
 抹茶ぜんざい【日本】 / 抹茶風味のティラミス【イタリア】 /
 バタータルト【カナダ】 ほか全 15 種



祇園町農事研究会
パセリ部会

祇園パセリ

【平日フリードリンクプラン】

- ・ソフトドリンク 1名様 +1,100 円
 [コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / ジュース各種 ほか全 7 種]
- ・アルコール+ソフトドリンク 1名様 +2,200 円
 [生ビール / 樽生ワイン(スパークリング・赤・白) / サワー各種 / カクテル 10 種 /
 ノンアルコールカクテル 16 種 / ソフトドリンク各種 ほか全 50 種]

*「祇園パセリ」は、祇園町農事研究会パセリ部会の登録商標です。登録番号 第 6373529 号

<お客様からのお問い合わせ先>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>

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