



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年10月13日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

ホテル最上階からの絶景と“チョコ&ナッツ”をお好きなだけ楽しむ

「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11月1日(水)~2024年1月9日(火)



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)の最上階・33階「スカイダイニング リーガトップ」では、2023年11月1日(水)から2024年1月9日(火)まで、プリフィックススタイルのランチコースと“チョコレート&ナッツ”をテーマにした全20種のスイーツが時間無制限(ランチタイム内)で楽しめる『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』を提供します。

地上約125mから広島市街を一望しながら味わえるスカイランチは、アミューズ ブーシュ、選べる前菜と選べるメイン料理にスイーツビュッフェ(オーダー制)が付き、自分だけのオリジナルコースを楽しめます。メイン料理のひとつ、『プランチャでミ・キュイに焼き上げた瀬戸内のブランドサワラ“サワライダー” 甘酸っぱい“呉大和しいたけ”と“大和のべっぴんさん”のエマンセ』は、熟成させた旬の寒鰯をレアに焼き上げ、焼き茄子のさっぱりとしたソースで味わう1品です。“サワライダー”の鮮度や質の高さ、味に惚れ込んだシェフ 春田がその美味しさを最大限に引き出しました。

そして、もう一つのメインである食後のスイーツビュッフェは、“チョコレート&ナッツ”をテーマに全20種のスイーツをご用意します。中でもオススメは『コーヒー風味のチョコレートとナッツのガトーオペラ』。生クリームとチョコレートを溶かし合わせたガナッシュ、コーヒーシロップを染み込ませたチョコレート風味のスポンジ生地、ヘーゼルナッツのプラリネ*を加えたバタークリームを美しく層になるように重ねます。チョコレートと香り高いナッツの風味、コーヒーのほろ苦さが調和した大人っぽいケーキです。また、『塩キャラメル風味のローストマカダミアナッツ』のキャラメルには、瀬戸内の海水・海藻から作られる“海人の藻塩”^{あまびと}を使用。香ばしくローストしたマカダミアナッツを柔らかい塩味のキャラメルでコーティングし、ひとつひとつ丁寧に手作業で仕上げています。

今年1年頑張ったご自身へのご褒美や大切な方との特別なランチにぜひご利用ください。

*プラリネ…焙煎したナッツ類を熱した砂糖でキャラメリゼしたもの。

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』概要

【期間】2023年11月1日(水)~2024年1月9日(火) ※除外日:12月31日(日)~1月3日(水)

【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 4,428円~

【内容】・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》
- ・メイン 《3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 《全20種 / オーダー制 / スイーツビュッフェスタート時に、おすすめ3種をお持ちします》
- ・コーヒー または 紅茶《おかわり自由 / 種類の変更も可能》

※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。

<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.082-228-6216(レストラン直通) / 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) ^{もちづき まゆみ みやげちはる}望月 真由美、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)

『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』詳細

【期間】2023年11月1日(水)～2024年1月9日(火)

※除外日:12月31日(日)～1月3日(水)

【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 4,428円～

【内容】

- 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》
 - ・しっとり火入れした広島熟成どり胸肉のマリネ
女鹿平のあわび茸・香り舞茸と多彩なきのこだらけのテリーヌ 鶏軟骨のコリコリ食感
 - ・広島サーモン“広島の大地の恵み”(+1,139円)
- メイン 《3種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・プランチャでミ・キュイに焼き上げた瀬戸内のブランドサワラ“サワライダー”
甘酸っぱい“呉大和しいたけ”と“大和のべっぴんさん”のエマンセ 焼き茄子のヴィネグレット
 - ・たっぷりのビールで煮込んだ瀬戸のもち豚“カルボナード フラマンド”
 - ・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酢のオイルソース(+1,518円)
- スイーツビュッフェ 《全20種・オーダー制・スイーツビュッフェスタート時に、おすすめ3種をお持ちします》
 - ・コーヒー風味のチョコレートとナッツのガトーオペラ
 - ・塩キャラメル風味のローストマカダミアナッツ
 - ・芳醇でくちどけの良いチョコレート&ジャンドゥーヤのテリーヌ
 - ・ゴルゴンゾーラチーズとバナナの温かいチョコレートケーキ
 - ・オレンジムースと苦みのきいたスパイシーなチョコレートソース
 - ・チョコレートタルト ブラッドオレンジ添え
 - ・紅茶風味のプルーンと洋梨・チョコレート・アーモンドのブラウニー
 - ・ナッツ&栗のシュトロイゼル ラム酒風味
 - ・アーモンドときなこのブルドネージュ みたらし風味のクリーム添え
 - ・ヘーゼルナッツとピスタチオのヌガー
 - ・チョコレート・マシュマロ・ナッツのアイスクリーム ほか
- コーヒー または 紅茶《おかわり自由・種類の変更も可能》



プランチャでミ・キュイに焼き上げた瀬戸内のブランドサワラ“サワライダー”
甘酸っぱい“呉大和しいたけ”と“大和のべっぴんさん”のエマンセ 焼き茄子のヴィネグレット (イメージ)



スイーツビュッフェ (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.082-228-6216(レストラン直通) / 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) 望月 真由美、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>