



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA



2023年12月4日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

■開業 30 周年記念■ Thank you ベリー muCheese!

『オードブル&メインディッシュ付スイーツビュッフェ』と『デザートカクテル』を提供

提供期間:2024年1月10日(水)~2024年3月4日(月)



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、2024年4月に迎えるホテル開業30周年を記念し開催するレストランフェア第1弾「広島県産グルメフェア」の1つとして、2024年1月10日(水)から3月4日(月)まで、プリフィックススタイルのランチと“Thank you ベリー muCheese!”と題し「ベリー&チーズ」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『オードブル&メインディッシュ付スイーツビュッフェ』を提供します。またディナータイムには、同テーマのデザートカクテルを販売します。

市内ホテルで最も空に近いレストランにおいて絶景とともに味わえる人気の『スカイランチ』がリニューアル。基本スタイルはそのままに、スイーツのファーストプレートにはおすすめ3種とオリジナルノンアルコールカクテルを提供します。おすすめ3種にはU30(30歳以下)の若手女性パティシエ3名がそれぞれ考案したスイーツをご用意。試作を重ね、ベリーとチーズが絶妙なバランスで味わえるよう工夫しました。その3種を含む全20種のスイーツは“ベリー&チーズ”がテーマ。5種のベリー(イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー、カシス)とチーズを存分に味わえるスイーツ全20種をオーダー制でお好きなだけ楽しめます。また、フレンチのシェフが腕を振るう広島の食材を中心としたカジュアルなランチも魅力です。そして、ディナータイムには、スイーツビュッフェと同じく「ベリー&チーズ」をテーマにしたデザートカクテルが新たに登場。時間の移ろいとともに表情の変わる景色を眺めながら、甘くおいしい時間をお過ごしいただけます。

ランチ新年会や特別な日に春を一足早く味わえるスイーツビュッフェをぜひご堪能ください。

『オードブル&メインディッシュ付スイーツビュッフェ』概要

【期間】2024年1月10日(水)~2024年3月4日(月)

【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 / スタート時に、おすすめスイーツ3種とオリジナルノンアルコールカクテルを提供します》

・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。

『デザートカクテル』概要

【期間】2024年1月10日(水)~2024年3月4日(月)

【時間】15:00~23:00(ラストオーダー 22:30)

【場所】33階「スカイダイニングリーガトップ」

【料金】「Berry Berry Fromage」(アルコール) 1,500円 / 「Royal Beloved」(ノンアルコール) 1,300円

<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

(参考資料)

『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ』詳細

【期間】2024年1月10日(水)～2024年3月4日(月)

【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》
 - ・ 軽くグリルした天然鰯のマリネと大根のラビオリ仕立て 広島菜のクーリ
 - ・ 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》
 - ・ 瀬戸内海で揚がった天然黒鯛のセモリナフリット シェリービネガー風味の洋風きんぴらを添えて
 - ・ 瀬戸のもち豚肩ロース肉のコンフィと爽やかな酸味のシュークルート チョリソーのアクセント
 - ・ 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》スタート時に、スイーツ3種(★)とオリジナルノンアルコールカクテルを提供します。
 リコッタとイチゴのセミフレッド★ / ラズベリーとクリームチーズのプリン★ /
 イチゴとマスカルポーネチーズのエクレア★ / イチゴのショートケーキ / ラズベリーのガトーオペラ /
 ラズベリーマカロン / カスタードクリームとイチゴ風味のメロンパン /
 味噌風味のチーズディップ ビスコッティ添え / 黒胡椒風味のチーズサブレ ほか 全20種
- コーヒー または 紅茶《おかわり自由・種類の変更も可能》



スイーツビュッフェ (イメージ)

『デザートカクテル』詳細

【期間】2024年1月10日(水)～2024年3月4日(月)

【時間】15:00～23:00(ラストオーダー 22:30)

【場所】33階「スカイダイニングリーガトップ」

【料金】「Berry Berry Fromage」(写真右) 1,500円

「Royal Beloved」(写真左) 1,300円

【内容】

「Berry Berry Fromage」(アルコール)

ホテル開業30周年のキャッチコピー「世代を超えて愛されるホテルへ」を、グラスエッジにハートのチーズを飾ることで表現しました。

「Royal Beloved」(ノンアルコール)

これからも皆様に愛されるホテルを目指して、真っ赤なハートのイチゴをグラスに飾ります。

イチゴとミルクにマスカルポーネでまろやかな甘みの中に、パインアップルの爽やかさが絶妙にマッチした大人なイチゴミルクです。



「ベリー&チーズ」デザートカクテル (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>