

■開業 30 周年記念■ これまでのご愛顧に感謝の気持ちを込めて

## 『開業 30 周年記念メニュー・30 年熟成ウイスキー』を提供

提供開始日：2024年3月1日(金) ※提供終了日は店舗により異なります



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 <sup>むろとしゆき</sup>室敏幸)は、4月25日(木)に開業30周年を迎える記念として、1階「ダイニング ルオーレ」と6階「チャイニーズダイニング リュウ」で『開業30周年記念メニュー』、33階「スカイダイニング リーガトップ」で『30年熟成ウイスキー』を3月1日(金)から提供いたします。

これまで支えてくださったお客様への感謝の気持ちと、これからも皆様に世代を超えて愛されるホテルでいられるようにとの願いを込めて、各店シェフ・バーテンダーの思い入れが深く、以前よりご愛顧いただいているお客様にとっては、どこか懐かしさを感じていただけるラインアップをご用意いたします。シュラスコ&ビュッフェが楽しめる「ダイニング ルオーレ」では、当ホテルの前身である広島グランドホテル時代から受け継がれてきたレシピを基に、シェフのアレンジを加えたメニューをビュッフェコーナーにご用意。「チャイニーズダイニング リュウ」では、開業当初から今もなお多くの皆様に愛されている伝統のメニューをアラカルトでご提供いたします。さらに、ホテル最上階「スカイダイニング リーガトップ」では、近年人気が高まり、醸造に長時間を要する事から品薄状態が続いているウイスキーの中でも更に貴重な30年熟成ウイスキーを取り揃え、皆様のご利用をお待ちしております。

### 『開業 30 周年記念メニュー・30 年熟成ウイスキー』概要

店舗・提供期間		メニュー名	料金
1階	ダイニング ルオーレ 2024年3月1日(金)～ 4月26日(金)	小海老のナンチュアソース	※通常のシュラスコ& ビュッフェ料金に含まれ ます。
		サフランライス添え	
		ポークのオリエンタル風	
6階	チャイニーズダイニング リュウ 2024年3月1日(金)～当面の間	牛フィレ肉の甘味噌炒め 蒸しパン添え	1,403円
		五目おこげ	3,351円
		海老のチリソース	S(2～3人前) 3,555円 M(4～5人前) 5,339円
		あつさり葱そば	1,468円
		スープ杏仁	734円
33階	スカイダイニング リーガトップ 2024年3月1日(金)～ 12月31日(火) ※無くなり次第終了	バランタイン 30年	1ショット(30ml) 19,000円
		アイルオブジュラ 30年	1ショット(30ml) 8,600円
		トマーティン 30年シェリーカスク	1ショット(30ml) 5,900円
		3種飲み比べ	26,000円

※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)228-5401(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) <sup>もちづき</sup>望月、<sup>みやげ</sup>三宅  
〒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)

## 『開業 30 周年記念メニュー・30 年熟成ウイスキー』詳細

### ■1 階「ダイニング ルオーレ」

シユラスコ&ビュッフェを提供するレストランでは、当ホテルの前身である広島グランドホテル時代に生まれ、今も宴会で愛されるメニューをアレンジした 2 品をビュッフェコーナーにご用意。

今回を第 1 弾とし、2 か月毎に第 4 弾の 10 月までメニューを変えて開業 30 周年記念メニューを展開。2024 年 11・12 月には第 1 弾から第 4 弾までのラインアップのすべてを集大成として提供いたします。

【期間】2024 年 3 月 1 日(金)～2024 年 4 月 26 日(金)

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

【料金】※大人 1 名様につき、未就学のお客様は 1 名様無料

	ランチ		ディナー	
	平日	土日祝	平日	土日祝
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
シニア(70 歳以上)	2,600 円	4,200 円	3,200 円	6,700 円

### 【第 1 弾メニュー】



イメージ

#### 「小海老のナンチュアソース サフランライス添え」

フランス料理のソースの一種であるナンチュアソースは、甲殻類の殻などから作ったソース。甲殻類独特のコクと甘みが味わえるソースで、小海老やサフランライスとの相性が良い一品。



イメージ

#### 「ポークのオリエンタル風」

豚肉のステーキをアジアテイストに仕上げた逸品。豚肉の甘味が食欲をそそり、満足感の得られる料理です。開業当初は、宴会での料理やレストランのアラカルトメニューとして提供していた人気のメニューです。

※5 月以降も 2 か月おきに開業 30 周年記念メニューが登場します。

### ■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

開業当初はコースの中の一品としてご提供していた人気メニューや、伝統を受け継ぎ、長年皆様に愛され続けるメニューをアラカルトでご堪能いただけます。

【期間】2024年3月1日(金)～当面の間

【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 ※4月1日より20:30に変わります。)

【メニュー】



[1]牛フィレ肉の甘味噌炒め 1,403円



[2]五目おこげ 3,351円



[3]あっさり葱そば 1,468円



[4]海老のチリソース  
(Sサイズ 2～3人前)3,555円  
(Mサイズ 4～5人前)5,339円

[5]スープ杏仁 734円

※写真はすべてイメージ

### ■33階「スカイダイニング リーガトップ」

長い年月をかけて熟成されるウイスキーは、樽の中で蒸発し、原酒は少しずつ量を減らしていきます。30年間熟成すると樽の中の原酒は3割程度になると言われています。この度、そんな希少な30年もののウイスキーを3種ご用意。ホテル最上階からの絶景とともに、ゆっくりとご堪能ください。

【期間】2024年3月1日(金)～2024年12月31日(火) ※無くなり次第、終了。

【提供時間】17:30～23:00(ラストオーダー22:30)

【ラインアップ】

- ①バランタイン 30年 1ショット(30ml) 19,000円
- ②アイルオブジュラ 30年 1ショット(30ml) 8,600円
- ③トマーティン 30年シェリーカスク 1ショット(30ml) 5,900円
- ④3種飲み比べ 26,000円



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。

<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) 望月、三宅  
〒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>