



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2024年6月12日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

フランス菓子、ピーチ&メロンが主役のポップなスイーツ

『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“POPなサマーサーカス”』を提供

提供期間:2024年7月2日(火)~2024年9月2日(月)



スイーツビュッフェイメージ



店内イメージ

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7月2日(火)から9月2日(月)まで、フランスの伝統スイーツのほか、ピーチやメロンを主役にした全20種のスイーツとモダンフレンチが楽しめる『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“POPなサマーサーカス”』を提供いたします。

今回のスイーツは、今夏注目されるパリにちなみ、『フランスを舞台に繰り広げられるサーカス』がテーマ。伝統的なフランス菓子や、夏のフルーツ“ピーチ&メロン”を使い、バラエティ豊かなスイーツを揃えます。ジャグリングのボールに見立てた「小さな氷菓とカラフルなメロンソーダ」や、玉乗りをイメージした「どうもろこしのクレームブリュレ 天然かけ醤油のアイスマルク」、一輪車の車輪のような“パリブレスト”キャラメル・ナッツのシュークリームなど、一口サイズの心躍るスイーツが勢ぞろい。食べて楽しむサーカスを、ランチ営業時間内は時間無制限でご堪能いただけます。

また、スイーツビュッフェの前にご用意する前菜とメインディッシュは、**広島**の食材を主役にした**カジュアルなフランス料理**をご用意いたします。“瀬戸のもち豚”を使ったメインディッシュは、日によって、使用する部位や調理法を変えて仕上げるため、当日までどんな料理になるか分からないワクワク感も楽しめる一皿です。

暑さの厳しい夏のシーズンは、眺望の良い涼やかな空間で快適なランチタイムをお過ごしください。

『オードブル&メインディッシュ付 スイーツビュッフェ“POPなサマーサーカス”』概要

【期間】2024年7月2日(火)~2024年9月2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 / メインディッシュ

・スイーツビュッフェ《全20種 / オーダー制 / スタート時に、オリジナルノンアルコールカクテルを提供します。》

・ドリンクコーナー《コーヒー・紅茶・ハーブティ・抹茶ラテなど、全15種以上 / おかわり自由》

※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。

※貸し切り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)

***** 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

(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“POPなサマーサーカス”』詳細

【期間】2024年7月2日(火)～2024年9月2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 : 広島の“トマト撫子”を使った飲むサラダ“ガスパチョ”
- メイン : “瀬戸のもち豚”を使った本日の料理 ※日によって調理方法が変わります。
- スイーツビュッフェ 《全20種・オーダー制》 ※スタート時に、オリジナルノンアルコールカクテル*を提供します。
 - [フランス菓子] “ダックワーズ”レーズン&クリーム / “パリブレスト”キャラメル・ナッツのシュークリーム / “シブースト”ダークチェリーとハチミツ風味 / タルトタタン / どうもろこしのクレームブリュレ 天然かけ醤油のアイスマルク
 - [メロンスイーツ] アーモンドミルクのブランマンジェとメロンのスープ ～アーモンド効果®使用～ / メロンショートケーキ ステッキチョコ / 小さな氷菓とカラフルなメロンソーダ
 - [ピーチスイーツ] ピーチとアーモンドミルクのふわとろミルクプリン ～アーモンド効果®使用～ / ピーチとアーモンドミルクの杏仁豆腐 ～アーモンド効果®使用～ / ピーチのタルト

ほか全20種

*ノンアルコールカクテル… パインアップルジュースやカラフルなカクテルシロップを使った
フローズンノンアルコールカクテル。

■ ドリンクコーナー

《コーヒー・紅茶・ハーブティ・抹茶ラテなど、全15種以上 / おかわり自由》

[コーヒー] エスプレッソ / カフェラテ

[紅茶] イングリッシュブレックファースト / セイロン / ダージリン / アールグレイ

[ハーブティ] ピーチ / マスカット / ローズヒップ / カモミール ほか全15種以上



※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はすべてイメージです。

※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。 ※貸し切り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)

***** 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>