



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年8月19日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

● びっ栗！！な美味しさ マロンスイーツパレード ●

秋の味覚“栗”スイーツを楽しむランチを提供

提供期間：9月1日(水)～10月31日(日) ※期間外は別テーマのスイーツビュッフェを提供



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33階「スカイダイニング リーガトップ」では、秋の味覚の代表格“栗”の魅力を引き出した多彩なスイーツを食後に楽しめる『スカイランチ』を9月1日(水)より提供します。

ホテル最上階に位置し、地上約125mからの絶景を眺めながら食事をお楽しみいただける「スカイダイニング リーガトップ」。同店の『スイーツビュッフェ付スカイランチ』は、アミューズ ブーシュ、前菜、メイン、スイーツビュッフェ(オーダー制)、コーヒーを含む充実の内容で人気を博しています。今秋のスイーツビュッフェは『びっ栗！！な美味しさ マロンスイーツパレード』をテーマに、マロンづくしの秋色スイーツを提供。さまざまな食材と調理法で栗の魅力を引き出したメニューが登場します。定番の「モンブラン」をはじめ、秋らしい組み合わせの「栗・リンゴ・さつま芋のプチタルト」、見た目のインパクトに驚く「栗のニョッキ」や意外なコンビネーションが楽しめる「カシスと栗のムース」など個性豊かなマロンスイーツをご用意。さらに、清酒“賀茂鶴”を生地に含ませて焼き上げたスポンジケーキに、日本酒のシロップを染みこませることで、しっとりした食感と優雅な芳香が口の中に広がる「賀茂鶴のパウンドケーキ」や、じっくりと焼き上げた「濃厚なバークドチーズケーキ」などパティシエによるこだわりの逸品・定番メニューを含む全20種を揃え、ランチ営業時間内は時間無制限でお楽しみいただけます。

窓から広がる絶景とともに、絵画のような美しいランチと奥深いマロンスイーツの世界をご堪能ください。

『スイーツビュッフェ付スカイランチ』概要

【期間】9月1日(水)～10月31日(日)

【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3,993円～

【内容】・アミューズ ブーシュ

- ・前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
- ・メイン 《4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》
- ・コーヒー

※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:082-502-1121(代表)

***** 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} 山脇 健史、上田 加奈子

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP: <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>



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】9月1日(水)～10月31日(日)

【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 3,993円～

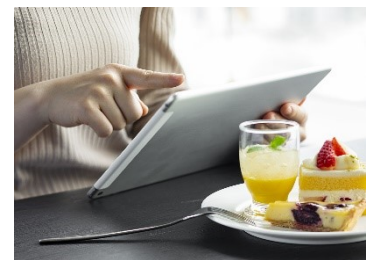
【内容】

- アミューズ ブーシュ
- 前菜 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 太刀魚のマリネ バルサミコヴィネガー風味 いろいろな茸入りテリーヌ添え
 - ・ 海老の柚子風味パヴェ仕立て 焼き茄子のヴィネグレット
 - ・ 豚のカシラ肉入りパテとメリメロサラダ 香草オイルソース
 - ・ フォワグラとナッツ・ドライフルーツのヴァンショー風味のジュレ (+900円)
- メイン 《4種からお好きな1品をお選びいただけます》
 - ・ 真鯛のグリユ 生姜の風味と酸味を付けた南瓜クーリ
 - ・ 豚肩ロース肉のグリユ 松の実と干しブドウを加えたソース
 - ・ 広島県産鶏もも肉のトリュフ風味 軽く煮込んだフリカッセ仕立て
 - ・ 牛ロース肉のグリユ 赤ワインソース (+900円)
- スイーツビュッフェ《オーダー制》
 - ・ 栗と黒豆のミニパフェ
 - ・ サクサクなメレンゲと洋栗のモンブラン
 - ・ カシスと洋栗のムース
 - ・ 洋栗の揚げニョッキ リンゴソース
 - ・ 栗とアーモンドクリームのパートフィロー包み焼き
 - ・ 洋栗とセロリラブの冷製スープと渋皮栗のブランデー風味
 - ・ 栗・リンゴ・さつま芋のプチタルト
 - ・ 清酒“賀茂鶴”と酒粕・银杏のパウンドケーキ 豆乳チーズクリーム添え
 - ・ カシス色に染まった洋梨のコンポート ピスタチオのシフォン添え
 - ・ 濃厚なベークドチーズケーキ
 - ・ 無花果とチョコレートのブラウニー

ほか全 20 種



スイーツビュッフェ (イメージ)



タブレットを使用したオーダー制で
着席のままご注文いただけます

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※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:082-502-1121(代表)

***** 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}山脇 健史、^{なげふみ}上田 加奈子
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158
HP : <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>
Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>