



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2022年4月19日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

ホテルレストランで笑顔あふれるひとときを

ゴールデンウィーク期間おすすめメニューのご案内

期間:2022年4月29日(金・祝)～2022年5月8日(日) ※メニューにより期間が異なります

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人室 敏幸)は、4月29日(金・祝)～5月8日(日)のゴールデンウィーク期間中、館内のレストランにてご家族やご友人と楽しめる料理と時間を提供いたします。

5月8日の広島市成人祭や久しぶりの帰省、家族旅行などで、お食事を楽しむ機会が増えるゴールデンウィーク。安心・安全にお過ごしいただけるホテル館内のレストランでは、各レストランのシェフや料理長が皆さまの笑顔を思いながら、豪華食材を使った贅沢な気分を味わえる料理や、一堂に会する場にふさわしい華やかな料理、お子様が喜ぶキッズメニューをご用意。お子様から大人まで、美味しく楽しい時間を満喫できる料理をお楽しみいただけます。



今年は最大10日間の大型連休。笑顔あふれるひとときを、ホテルおすすめのメニューでお過ごしください。

店舗		おすすめメニュー	営業時間
33階	スカイダイニング リーガトップ	『スイーツビュッフェ付 スカイランチ ～宇治抹茶フェア～』 4,200円～	11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
6階	鉄板焼なにわ	『蝦夷鮑と国産牛のランチ』 6,700円	11:30～15:00 (ラストオーダー 14:30)
		『オマール海老と黒毛和牛コース』 15,800円	17:00～21:00 (ラストオーダー 20:00)
	チャイニーズダイニング リュウ	『ゴールデンウィーク ランチセット』 3,500円	11:00～15:00 (ラストオーダー 14:30)
		『ゴールデンウィーク デイナーコース』 10,100円	17:00～21:00 (ラストオーダー 20:00)
日本料理 鯉城	『お花見二段重』～4/30(土) 『鯉城二段重』5/1(日)～ 3,400円	11:00～15:00 (ラストオーダー 14:30)	
	『春の彩り懐石』～4/30(土) 『～初夏の彩り～ 薫風懐石』5/1(日)～ 7,300円	17:00～21:00 (ラストオーダー 20:00)	
1階	ダイニング ルオーレ	『シュラスコランチ ソフトドリンク付』 4,500円	11:00～15:00 [4部制・90分制]
		『シュラスコ&スイーツビュッフェ フリードリンク付』 8,000円	17:00～21:30 [2部制・120分制]

【紹介ページ】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/golden-week-2022

※料金は税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。
※広島県の要請等により、営業時間等が変更する場合がございます。

<お客様からのお問い合わせ先> 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) 山脇 健史、上田 加奈子、つちや ゆい、な
〒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)

『ゴールデンウィークおすすめメニュー』詳細

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

充実の内容で人気の『スカイランチ』に、抹茶スイーツが勢揃い。地上約 125m のパノラマビューの景色とともに、美食と宇治抹茶を使ったこだわりのスイーツを心ゆくまでご堪能ください。

◆『スイーツビュッフェ付 スカイランチ』 4,200 円～

【営業時間】 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

- ・アミューズ ブーシュ
- ・選べる前菜(4種よりお選びいただけます)
- ・選べるメイン(5種よりお選びいただけます)
- ・スイーツビュッフェ(オーダー制)

朝仕上げのわらびもち 抹茶・きなこ／抹茶のロールケーキ／
温かい抹茶とヴァニラアイスクリームのアフォガード／
抹茶クリームとホワイトチョコレートのアイスマルクもなか／
抹茶大福／豆乳と抹茶のレアチーズタルト／抹茶のモンブラン／
クラシックガトーショコラ／ガトーサンマルク／
イタリア シチリア島発祥の菓子 “カンノーロ” ほかに全 20 種

- ・コーヒー

※ランチ営業時間中は「時間無制限」でご利用いただけます。



スカイランチ (イメージ)



スイーツビュッフェ (イメージ)

■6階「鉄板焼なにわ」

蝦夷鮑を味わえるランチや、フォワグラやオマール海老、黒毛和牛などの豪華食材を堪能できるディナーコースをご用意。贅沢な味わいとともに、シェフが目の前で焼き上げるライブ感もお楽しみいただけます。

【営業時間】 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)／17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

◆『蝦夷鮑と国産牛のランチ』 6,700 円

- ・アミューズ ブーシュ
- ・瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・活け蝦夷鮑
- ・国産牛ロース肉
- ・焼野菜
- ・白御飯 ・汁物、香物
- ・デザート ・コーヒー



活け蝦夷鮑 (イメージ)

◆《ディナー》『オマール海老と黒毛和牛コース』 15,800 円

- ・瀬戸田産水耕野菜のサラダ なにわドレッシング
- ・鯛のカルパッチョ 春野菜添え
- ・フォワグラのソテー ポルト酒風味ソース
- ・活けオマール海老のハーブバター焼き
- ・黒毛和牛フィレ肉
- ・焼野菜
- ・白御飯 ・汁物、香物
- ・デザート ・コーヒー



イメージ



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

選べるメニューが嬉しい全6品のランチと、フカヒレや牛フィレ肉など高級食材を楽しめる贅沢なディナーコースをご用意。ご家族やご友人との特別な時間を華やかに彩ります。

【営業時間】 11:00～15:00(ラストオーダー14:30) / 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

【期間】 4月29日(金・祝)～5月8日(日)

◆『ゴールデンウイーク ランチセット』 3,500円<銘々盛り>

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・中華風コーンスープ
- ・蒸し点心2種盛り
- ・牛肉とピーマンの炒め または 海老のチリソース
- ・麻婆丼 または あっさり葱そば
- ・スープ杏仁



ランチセット (イメージ)

◆『ゴールデンウイーク ディナーコース』 10,100円<銘々盛り>

- ・前菜盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- ・鶏の香り揚げ 蒸しパン添え
- ・大海老のチリソース
- ・あっさり葱そば
- ・デザート2種盛り合わせ
- ・スープ杏仁



ディナーコース (イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

旬の食材の天婦羅や地元の食材「広島レモンサーモン」を使った料理で、ご家族やご友人との特別な時間をもてなします。目にも色鮮やかな料理を囲んで、季節を感じるひとときをお楽しみください。

【営業時間】 11:00～15:00(ラストオーダー14:30) / 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

【期間】 5月1日(日)～5月8日(日)

◆《ランチ》『鯉城二段重』 3,400円

- ・先附1品
- ・【上段】 造り2種盛り合わせ / ちまき餅 / 魚の子旨煮 / 牛八幡巻き / 焼魚 / 鱧酢味噌 / 合鴨ロース旨煮 ほか
- ・【下段】 とうもろこしのかき揚げと稚鮎の天婦羅 / 旬野菜とフルーツトマトの天婦羅 / 猪口2種 / じゃこ御飯 / 香物
- ・吸い物 ・デザート



鯉城二段重 (イメージ)

◆《ランチ・ディナー》『～初夏の彩り～ 薫風懐石』 7,300円

- ・胡麻豆腐と順才 焼き茄子浸し
- ・合鴨のつみれ汁
- ・造り2種盛り合わせ
- ・旬の天婦羅盛り合わせ (とうもろこし / 鱧 / 稚鮎 / 蛸烏賊)
- ・鰻と汲み湯葉の栗蒸し べっこう餡掛け
- ・広島レモンサーモンの握りとかますの小袖寿司
- ・赤だし
- ・デザート



薫風懐石 (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■1階「ダイニング ルオーレ」

鉄串に刺した塊肉をじっくり焼き、目の前でお好きなだけ取り分けて提供するブラジルスタイルのバーベキュー料理『シュラスコ』。期間中は特別ビュッフェメニューが登場し、ランチは「フォワグラ入りミートローフのパイ包み焼き」、ディナーは「フォワグラのポワレ」をお好きなだけお召上がりいただけます。その他、南米料理を含むビュッフェメニューや 15 種のスイーツも食べ放題。さらに、ランチはソフトドリンク、ディナーは種類豊富な全 50 種のドリンクを飲み放題でお楽しみいただけるので、2 世代・3 世代でのお食事にも最適です。

【期 間】 4 月 29 日(金・祝)～5 月 8 日(日)

◆『シュラスコランチ ソフトドリンク付』

【営業時間】 11:00～15:00 《4 部制・90 分制》

【料 金】 大人(中学生以上) 4,500 円
小学生 1,500 円
4 歳～未就学児 500 円

◆『シュラスコ&スイーツビュッフェ フリードリンク付』

【営業時間】 **1 部** 17:00～ **2 部** 19:30～ 《120 分制》

【料 金】 大人(中学生以上) 8,000 円
小学生 3,500 円
4 歳～未就学児 1,000 円

【メニュー】 [☆印のメニューはランチのみ、★印のメニューはディナーのみ提供いたします]

■シュラスコ料理

牛肩ロース肉／牛ハラミ／牛イチボ／豚肩ロース肉／
国産牛内もも★／焼きパインアップル

■ビュッフェメニュー (一例)

パンケッカ(挽肉のクレープ包み)／ポンデケージョ／
ドブラジーニャ(豚肉と豆のトマト煮)／チキンのトマトビネガーソース／
ビーフカレー／エビフライ／スパゲッティナポリタン☆／
フォワグラ入りミートローフのパイ包み焼き トリュフソース☆／
フォワグラのテリーヌ レモンのコンフィチュール★／
フォワグラのポワレ★／サラダ／パン

■デザート 15 種 [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

イチゴのショートケーキ／イチゴとルバーブのバイクドケーキ／
イチゴ大福／イチゴ風味のマドレーヌ／イチゴのミルフィーユ／
ホワイトチョコレートと抹茶のテリーヌ／ガトーショコラ ほかに全 15 種

【ドリンク】

・ソフトドリンク

[コーラ／ジンジャエール／ウーロン茶／ジュース各種 ほかに全 7 種]

・フリードリンク

[生ビール／樽生ワイン(スパークリング・赤・白)／サワー各種／カクテル 10 種／
ノンアルコールカクテル 16 種／ソフトドリンク各種 ほかに全 50 種]



イメージ



シュラスコ (イメージ)



スイーツ (イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■お子様が喜ぶ「キッズメニュー」

お子様も大満足のメニューや、見た目にも可愛らしい料理を提供いたします。 ※12歳以下のお子様限定

◆6階「鉄板焼なにわ」

【名称】キッズランチ

【時間】11:30～15:00(ラストオーダー 14:30)

【料金】1,900円

【メニュー】ハンバーグステーキ/白御飯/汁物/デザート

【名称】キッズコース

【時間】17:00～21:00(ラストオーダー 20:00)

【料金】4,300円

【メニュー】オードブル/コンスープ/オーストラリア産牛フィレ肉 または ハンバーグステーキ/
焼野菜/白御飯/汁物/アイスクリーム/オレンジジュース

◆6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【名称】キッズセット パンダあんまん付

【時間】11:00～15:00(ラストオーダー 14:30) /

17:00～21:00(ラストオーダー 20:00)

【料金】1,300円

【メニュー】玉子スープ/鶏の唐揚げ/炒飯/点心 2種 /
パンダあんまん/デザート



キッズセット パンダあんまん付 (イメージ)

◆6階「日本料理 鯉城」

【名称】キッズランチ

【時間】11:00～15:00(ラストオーダー 14:30) /

17:00～21:00(ラストオーダー 20:00)

【料金】1,300円

【メニュー】海老フライ/玉子焼き/ハッシュドポテト /
おむすび/フルーツ/アイスクリーム



キッズランチ (イメージ)

※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。

※広島県の要請等により、営業時間等が変更する場合がございます。

※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。

<お客様からのお問い合わせ先>

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 つちや ゆいな 山脇 健史、上田 加奈子、土屋 侑衣那
〒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>