



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年6月26日
リーガロイヤルホテル広島

夏グルメの定番が登場！個性豊かな3種が揃う
「選べる冷麺ランチ」を平日限定で提供

供期間:2023年7月3日(月)～2023年8月31日(木)



写真左から五目冷麺、棒棒鶏冷麺、トマト冷麺（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6階「チャイニーズダイニング リュウ」では、2023年7月3日(月)から8月31日(木)の平日限定で『選べる冷麺ランチ』を提供いたします。

暑い夏に食べたくなる、喉越しの良い冷たい麺が「チャイニーズダイニング リュウ」で登場します。今年は、『選べる冷麺ランチ』のラインアップに、“五目冷麺”、“棒棒鶏冷麺”、“トマト冷麺”の3種の冷麺をご用意しました。“五目冷麺”は、海老・帆立貝・イクラ・イカなどの海鮮を中心に、12種の具材を美しく色鮮やかに盛り付けた、食欲をそそる冷麺です。醤油ベースのタレの秘訣は、凍頂烏龍茶。凍頂烏龍茶のもつフルーツのように華やかで深い香りや甘みにより、タレにあっさりとした中にもコクが生まれ、全ての具材をバランスよくまとめています。そして“棒棒鶏冷麺”は、料理長イチオシの一品。濃厚でまろやかな胡麻ベースの甘めのタレは、柔らかく蒸した鶏の旨みを引き立てます。また、辛さを調節できるよう、自家製ラー油は別添えでご用意。お子様から大人までお好みに合わせてお召しあがりいただけます。“トマト冷麺”は、海老・イカ・トマト・アスパラガスを華やかかつ可愛らしくトッピングしました。トマトの甘みや酸味でさっぱりと味わえるタレとともに“つけ麺スタイル”で楽しめる、トマト好きにはたまらない一皿です。『選べる冷麺ランチ』は、3種の冷麺から1品を選んでいただけるほか、蒸し点心3種・ミニチャーハンのどちらかを選べ、デザート3種が含まれます。さらに、オプションで“牛肉とピーマンの炒め”などのメイン料理を追加することができ、コース仕立てでも堪能できます。

食で涼を感じられる個性豊かなリュウの冷麺を、ぜひご賞味ください。

『選べる冷麺ランチ』詳細

【場所】6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【期間】2023年7月3日(月)～2023年8月31日(木) [平日限定]

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

【料金】3,000円～

【内容】・蒸し点心3種盛り合わせ または ミニチャーハン
・選べる冷麺（五目冷麺 / 棒棒鶏冷麺 / トマト冷麺）
・デザート3種盛り合わせ



選べる冷麺ランチ（オプションメニュー含む・イメージ）

〈オプションメニュー〉海老のあっさり炒め / 牛肉とピーマンの炒め / 鶏の唐揚げ ピリ辛炒め [各+850円]

※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のお客様は、係員にお申し出ください。
※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。
※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、予め係員よりご案内いたします。

＜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) ^{もちつき まゆみ}望月 真由美、^{うえだ かなこ}上田 加奈子、^{みやげ ちはる}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 : <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>