



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2019年4月15日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

ホテル開業 25 周年 & オープン 3 周年記念

人気メニューなどを堪能できる『25 周年記念コース』を提供

販売期間：4 月 25 日（木）～



リーガロイヤルホテル広島（広島市中区基町/総支配人 たぬま なおゆき 田沼 直之）は、4 月 25 日（木）から 6 階「チャイニーズダイニング リュウ」にて、『25 周年記念コース』を提供いたします。同メニューは、ホテル開業 25 周年と同店のオープン 3 周年を記念したもので、同店料理長・石中 いしなか よしゆみ 義美が伝統的の味を活かし、洗練されたテイストにアレンジした特別な中国料理のコースです。

コースでは、フカヒレの中でも繊維が細かく、コラーゲン含有量が豊富で柔らかい口溶けが特長の“胸ビレ”を使った贅沢な煮込みや、もちりとした食感の皮に、野菜の旨みをたっぷり閉じ込めた大きな特製蒸し餃子をご堪能いただけます。さらに、イベリコ豚の薄切り肉をボール状に丸めて揚げ、外はカリッと中はジューシーな肉団子に、濃厚な風味と柔らかな酸味が特長の“鎮江香酢”と芳醇な香りとコクのある“バルサミコ酢”を合わせたソースで絡めて食べる同店人気の「酢豚」や、ホテル開業当初の中国料理「龍鳳」時代から愛されている「葱そば」もお楽しみいただけます。

料理長・石中のこれまで培ってきた経験と洗練されたセンス、柔軟性が生み出す料理の数々を、チャイニーズテイストをさりげなく散りばめた上質な空間でお楽しみください。

### 『25 周年記念コース』詳細

【期間】4 月 25 日（木）～

【場所】6 階 チャイニーズダイニング リュウ

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

【料金】5,940 円

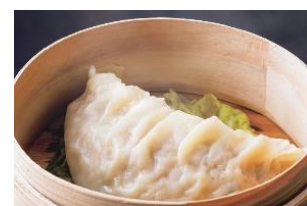
【メニュー】※2 名様より承ります。

- ・Ryu 前菜 4 種盛り合わせ
- ・フカヒレ胸ビレの煮込み
- ・ジューシー蒸し餃子
- ・海老の X.O 醬炒め
- ・イベリコ豚のバルサミコ酢と鎮江香酢の酢豚 粒切り野菜とともに
- ・あっさり葱そば
- ・デザート 2 種盛り合わせ

< お客様からのお問い合わせ先 >

6 階「チャイニーズダイニング リュウ」 TEL:082-228-5953

11:30～14:30 (L.O.14:00)、17:30～21:30 (L.O.21:00)



今回初登場する「ジューシー蒸し餃子」



ソースとの抜群の相性はもちろん、その食感にもファンが多い人気の「酢豚」

\*\*\*\*\* 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）酒井 孝太、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> Facebook: <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>