



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2020年10月5日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

『Go To Meat』この満足感にきっと驚く。いろいろな肉が食べ放題！

シュラスコ料理が味わえるレストランが新登場

【オープン日：2020年10月23日(金)】



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)では、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、臨時休業をしておりました「オールデイダイニング ルオーレ」を“Go To Eat キャンペーン広島”の食事券が利用可能になる10月23日(金)より業態変更を行い、3密回避や衛生管理対策を徹底したうえで、「ダイニング ルオーレ」として営業をスタートいたします。

2015年のオープン以来、オールデイダイニングとしてビュッフェを中心に好評をいただいておりますが、この度、業態変更し、『ダイニング ルオーレ』として生まれ変わります。提供する料理は、牛のさまざまな部位の塊肉や海鮮、野菜を鉄串に刺し、じっくり豪快に焼き上げる『シュラスコ料理』(ブラジルを代表するバーベキュー料理)です。シンプルに塩・胡椒のみで味付けした牛のランプ肉やイチボ、肩ロース、カインミ、ラムラック(仔羊の骨付リブローズ)など全15種(ランチは全10種)をご用意し、すべて食べ放題でお楽しみいただけます。ジューシーな塊肉をテーブルまでスタッフがご持ちし、目の前でお好きなだけ切り分けてご提供いたします。そして、素材の味を堪能できる“蒲刈の藻塩”をはじめ、“オニオンビネガーソース”、醤油ベースのソースをご用意し(全3種)、お好きな味でお召し上がりいただけます。またランチ・ディナーともに、シュラスコ料理のほかサラダオードブル、パン、デザート4種盛り合わせがセットになっています。

ホテルレストランで味わえるのは全国でも珍しく、インパクト抜群なシュラスコ料理にご注目ください。

『ダイニング ルオーレ』概要

【場所・店舗名】1階『ダイニング ルオーレ』

【営業再開日】10月23日(金)

【営業時間・料金】ランチ 11:30～15:15 ≪90分制/ソフトドリンク付≫ **8部制**

大人(中学生以上) 平日 3,500円 / 土・日・祝休日 4,000円

ディナー 17:30～21:30 ≪120分制≫(ラストオーダー 21:00)

大人(中学生以上) 土・日・祝休日 6,000円

※当面の間、ディナー営業は土・日曜日、祝休日のみ

<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) なかしま じゅんこ うえだ かほこ 中島 順子、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>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『ダイニング ルオーレ』 詳細

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合がございます。

【店舗名】ダイニング ルオーレ

【オープン日】2020年10月23日(金)

【場所】リーガロイヤルホテル広島 1階

【席数】110席 ※当面の間、左記の通り、席数を減らしてご案内しております。

【営業時間・料金】

『シュラスコランチ』 11:30～15:15 ≪90分制/ソフトドリンク付≫ **8部制**

大人(中学生以上)	平日 3,500円 / 土・日・祝休日 4,000円
小学生	1,500円
4歳～未就学児	500円



料理イメージ

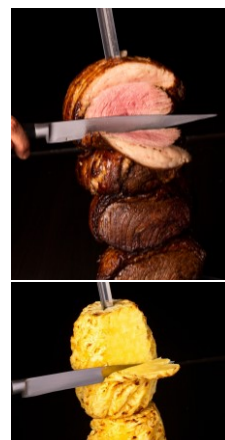
≪ランチメニュー≫

- ・サラダ前菜
- ・シュラスコ料理
牛肩ロース肉/牛ランプ/牛イチボ/豚肩ロース肉/ソーセージ/チキン/
ソフトシェルシュリンプ/サツマイモ/マッシュルーム/焼きパインアップル **全10種**
- ・パン
- ・デザート盛り合わせ

『シュラスコディナー』 17:30～21:30 ≪120分制≫ (ラストオーダー 21:00)

大人(中学生以上)	土・日・祝休日 6,000円
小学生	土・日・祝休日 2,500円
4歳～未就学児	1,000円

※当面の間、ディナー営業は土・日曜日、祝休日のみ



【写真上】牛イチボ
【写真下】焼きパインアップル
(イメージ)

≪ディナーメニュー≫

- ・サラダ前菜
- ・シュラスコ料理
牛カイノミ/仔羊/牛ロース肉/牛イチボ/国産牛内もも/国産牛肩ロース肉/
豚肩ロース肉/フォワグラ/ソーセージ/チキン/ソフトシェルシュリンプ/
サツマイモ/マッシュルーム/チーズ/焼きパインアップル **全15種**
- ・パン
- ・デザート盛り合わせ

◆新型コロナウイルス感染症への対策について◆

リーガロイヤルホテル広島では、すべてのお客様の安全と安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染症防止対策を徹底しております。詳細は、ホテル公式HPをご覧ください。

<https://www.rihga.co.jp/hiroshima/notice-202008>



衛生対策を徹底したうえで、料理を提供

***** 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) なかしま じゅんこ うえだ かなこ 中島 順子、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>