

2024年9月27日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド
秋の深まりとともに味わいを増す海の幸&山の幸を
「収穫祭ランチbuffet」を初開催

ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド（所在地：広島市中区上幟町7-14、総支配人：今坂 基）は、1F レストラン「ザ リバーサイドカフェ」にて、2024年10月11日（金）～10月15日（火）の5日間限定で、「収穫祭ランチbuffet」を開催いたします。実りの秋を味わいつくす約40種類のメニューを心ゆくまでお楽しみください。



▲「収穫祭ランチbuffet」イメージ

実りの秋、食欲の秋に、さまざまなお料理を思う存分楽しんでいただきたいと秋の時期では初となるランチbuffetを開催いたします。「ローストビーフ、きのこフリット添え」や「サンマと焼きネギ、ポルチーニの Pasta」「雲丹と松茸の茶碗蒸し」「女鹿平産アワビ茸のステーキ、ジャガイモフォンダン添え」など、約40種類のお料理がbuffet台にずらりと並びます。

「ザ リバーサイドカフェ」で、見た目にも秋を感じる美味の数々をご堪能ください。



THE ROYAL PARK
HIROSHIMA RIVERSIDE

収穫祭ランチブッフェ

開催期間：2024年10月11日（金）～10月15日（火）
開催時間：11:30～16:00（L.O. 14:30）※90分制
場 所：レストラン「ザ リバーサイドカフェ」（1F）
料 金：大人3,300円／シニア（65歳以上）2,860円
小学生1,650円／未就学児無料
※ドリンクバー付、消費税込みの料金です。



▲「収穫祭ランチブッフェ」イメージ

メニュー例

（冷製料理）

- ・サンマのテリーヌ ・さつまいのムース
- ・甘エビとリンゴ、トマトのガスパチョ
- ・無花果とブルーチーズ、生ハムのブルスケッタ ほか

（温製料理）

- ・牛肉と野菜のプロシュット ・ポルチーニと生ハムのコロッケ ・雲丹と松茸の茶碗蒸し
- ・銀鮭のポワレ、きのこクリームソース ・ローストビーフ、きのこフリット添え ほか
- （デザート）※日により提供内容が異なります
- ・モンブラン ・アップルパイ ・小豆のロールケーキ ・栗とクルミのチョコレートテリーヌ ほか

※画像は全てイメージです。

※メニューは一例です。食材の仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

▼詳細のご確認、ご予約はホームページより

<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/hiroshimars/news/4jjhf3zagl>

▼ご予約・お問合せ

レストラン「ザ リバーサイドカフェ」 TEL：082-211-1113（7:00～18:00）



ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド

- ・所在地：広島市中区上幟町7-14
- ・アクセス：JR広島駅（南口）から徒歩約8分
- ・規模：地上14階
- ・施設構成：客室（127室）、レストラン、宴会場

本件に関するお問合せ先
三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社
ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド 担当：松本
TEL：082-211-1111 FAX：082-211-1115 E-MAIL：ak-matsumoto@rphs.jp
URL：https://www.royalparkhotels.co.jp/the/hiroshimars/