



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま

(資 料 提 供)
令和5年12月25日
販売・連携推進課
伊藤 3581 (082-513-3588)
課 名
担 当
内 線

報道関係者各位

野菜・肉・魚・ワインなど

【おいしい！広島】使用する広島県産食材は25品以上 リーガロイヤルホテル広島で広島県産グルメフェアが開催されます！

提供期間：2024年1月4日（木）～2月29日（木）

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、今年5月に開催されたG7広島サミットを契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。

この取組の一環として、広島県産野菜・柑橘や広島県産の鶏肉・豚肉、そして瀬戸内海でとれる海の幸など、様々な県産食材を使用した『広島県産グルメフェア』が令和6年1月4日（木）からリーガロイヤルホテル広島館内6つのレストランで開催されますので、是非取材をお願いします。



画像はイメージです。

「広島県産グルメフェア」の概要

1 開催期間 令和6年1月4日（木）～令和6年2月29日（木）
※店舗により営業日が異なります。


2 開催店舗

	レストラン名
33階	レストラン シャンボール
	スカイダイニング リーガトップ
6階	日本料理 鯉城
	鉄板焼 なにわ
	チャイニーズダイニング リュウ
1階	ダイニング ルオーレ

3 内 容 広島県産食材等を使用した料理等提供

4 使用予定の商品
別紙のとおり

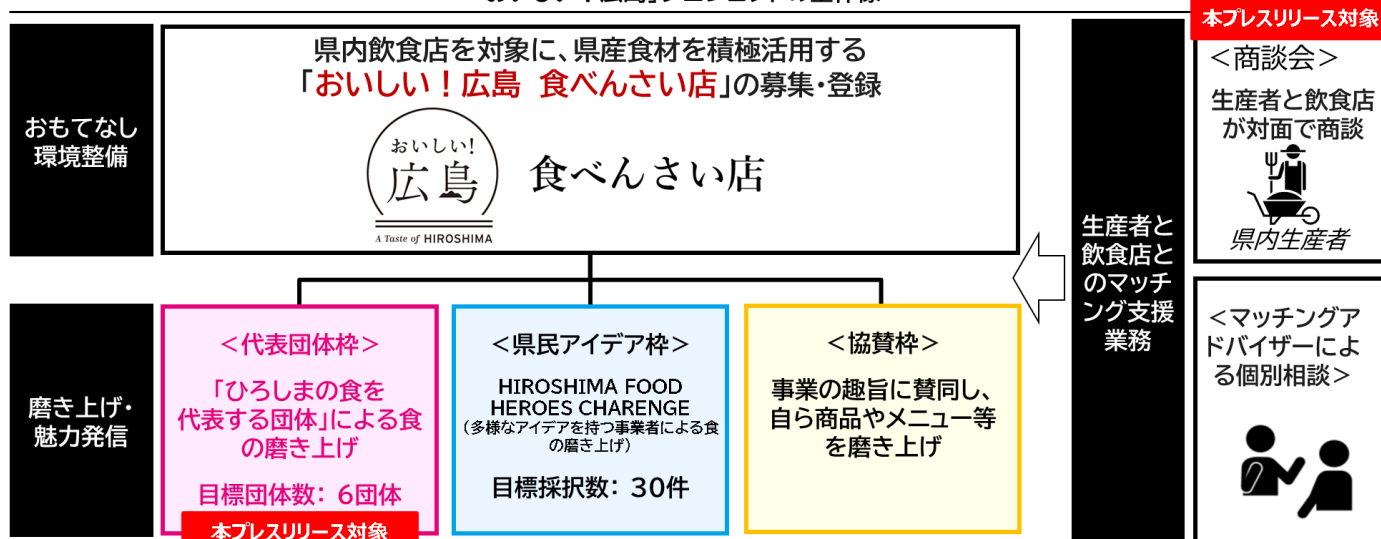


No.	品目	商品名	県産食材使用レストラン							
			レストラン シャンポール	スカイ ダイニング リーガ トップ	鉄板焼 なにわ	チャイニーズ ダイニング リュウ	日本料理 鯉城	ダイニング ルオーレ		
1	青果物	女鹿平 あわび茸			●	●			★	
2	青果物	女鹿平 香り舞茸	●			●			★	
3	青果物	広島レモン			●				★	
4	青果物	広島県産レモン	●					●		
5	青果物	祇園パセリ			●				★	
6	青果物	広島県産 赤米				●				
7	青果物	観音ネギ			●					
8	青果物	寺岡農園の ベビーリーフ			●					
9	青果物	広島県産 ほうれん草					●	●		
10	青果物	広島県産 小松菜			●					
11	青果物	瀬戸田産 水耕野菜			●					
12	青果物	広島県産 柑橘			●					
13	青果物	広島県産 分葱				●				
14	青果物	広島県産 トマト				●				
15	青果物	大和のべっぴんさん				●			★	
16	青果物	大長みかん				●				
17	畜産物	瀬戸のもち豚		●					★	
18	畜産物	広島血統和牛「元就」				●			★	
19	畜産物	瀬戸内六穀豚				●			★	
20	畜産物	広島県産 鶏肉				●				
21	畜産物	広島県産 豚肉						●		
22	畜産物	広島県庄原市産 合鴨	●							
23	畜産物	広島牛			●					
24	水産物	広島サーモン	●	●	●				★	
25	水産物	広島県産 牡蠣				●		●		
26	水産物	呉 音戸のちりめん			●					
27	加工品	呉 蒲刈の藻塩	●							
28	加工品	塩かしこ					●			
29	加工品	汐ふき椎茸					●			
30	加工品	牡蠣醤油		●						
31	加工品	広島菜漬け		●						
32	加工品	三次ワイン	●							
33	加工品	砂谷牛乳			●					
34	加工品	神石郡のこんにやく				●				
35	加工品	黒にんにく 「元気の一粒」				●				

36	加工品	広島オイスター					●		
37	加工品	広島さらり					●		
-			6	4	12	13	5	5	9

■参 考

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像



◆ 取材連絡先について

- 『広島県産グルメフェア』に関すること
リーガロイヤルホテル広島 総支配人室（販売促進）
望月 真由美、三宅 千春【電話：082-228-5949】
- 「おいしい！広島 プロジェクト」に関すること
広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 伊藤 美佐【電話：082-513-3581】

■開業30周年記念■ 地元の皆様に支えられた30年に感謝して

レストランにて『広島県産グルメフェア』を開催

期間:2024年1月4日(木)～2024年2月29日(木) ※店舗により提供期間が異なります



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)は、2024年1月4日(木)から2月29日(木)まで館内6つのレストランで『広島県産グルメフェア』を開催します。

当ホテルは2024年4月25日(木)に開業30周年を迎えます。地元・広島の皆様に支えられて30周年を迎えられることに感謝の気持ちを込めて、レストランの30周年記念企画としての第1弾は、広島県産食材をふんだんに使用したメニューを揃えます。『広島県産グルメフェア』としては3回目となる本フェア。1回目は2022年11月に開催、2回目は2023年5月にG7広島サミット参加国の食と県産食材が融合した『おいしい！広島美食サミット』を行いました。これまで各店のシェフ・料理長は、定期的に行われている広島県主催の試食商談会へ積極的に参加しており、隠れた食材や旬の食材に出会うたび、生産者の方から直接お話しを伺い、メニュー作りに活かしています。

第3回目となる今回、使用する県産食材・加工品は25品以上。新しく取り入れた食材も多くあります。「スカイダイニング リーガトップ」では、**広島菜**を使ったクーリ(粘度の高いソース)で味わう前菜、「チャイニーズダイニング リュウ」では広島県大崎下島の**“大長みかん”**をソースに使った杏仁豆腐など、メイン食材だけでなく、調味料やソースにも広島のものを取り入れました。

地域の皆様にも県外・海外からのお客様にも広島の魅力を食で伝える本フェア。山と海に恵まれた広島ならではの食材を活かした料理をぜひご堪能ください。

店舗		メニュー名称【L:ランチ D:ディナー】	料金
33階	レストラン シャンボール	グランディール【L】	8,223円～
		イストワール【D】	15,307円～
	スカイダイニングリーガトップ	オードブル・メインディッシュ付 スイーツビュッフェ【L】	4,428円～
6階	日本料理 鯉城	うらら懐石【L/D】	8,855円
	鉄板焼なにわ	蝦夷鮑と広島牛のランチ【L】	7,800円
		オマール海老と広島牛コース【L/D】	16,572円
	チャイニーズダイニング リュウ	リュウランチ【L】	4,503円
リュウコース【L/D】		12,650円	
1階	ダイニング ルオーレ	シュラスコ&ビュッフェ【L/D】	【L】平日 3,700円 / 土日祝 4,200円 【D】平日 4,500円 / 土日祝 6,700円

※税金・サービス料を含みます。※提供期間、営業時間等は店舗により異なります。

<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:082-228-5401(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 みやげ ちはる}望月 真由美、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 : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

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

(参考資料)

『広島県産グルメフェア第3弾』詳細

【期間】2024年1月4日(木)～2024年2月29日(木)

※提供期間、営業時間等は店舗により異なります。

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更にな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。

【URL】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/hiroshima-gourmet-2024

■33階「レストラン シャンボール」

ホテル最上階・北側に位置する中世の古城をイメージした落ち着いた空間では、息をのむほど素晴らしい景観とともに、感動と驚きに満ち溢れた料理をお楽しみいただけます。細かく温度調節をしながら食材の良さを最大限に引き出すシェフ春田の、ひと皿ひと皿手間を惜しまず丁寧に作り上げられた料理をご堪能ください。

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【提供期間】ランチ:提供中～2024年1月28日(日)

ディナー:2023年12月27日(水)～2024年3月4日(月)

※前日17:00までの予約制 ※ご利用は中学生以上とさせていただきます。

※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

◆『Grandir グランディール』(ランチ) 8,223円～

- ・アミューズ ブーシュ “テロワール広島”
- ・広島サーモンのミ・キュイ 海・山・大地の恵み
- ・さまざまなキノコと女鹿平の香り舞茸の軽いクリームスープ
- ・プランチャでミ・キュイに焼き上げた瀬戸内のサワラ 広島県産レモンとチョリソー
- ・国産牛サーロインのグリエ 華やかなレギュームショー 黒ビールのソース
または 国産牛フィレ肉のグリエ 華やかなレギュームショー 黒ビールのソース(+2,783円)
または フランス・ランド地方の仔鳩 シャトーヌフ・デュ・パプ ほろ苦いトランペット茸のクーリ(+4,428円)
- ・蒲刈の藻塩 ほんのりオリーブオイル “広島”
- ・シヨコラ

◆『Histoire イストワール』(ディナー) 15,307円～

- ・アミューズ ブーシュ
- ・広島サーモンのミ・キュイ 海・山・大地の恵み
- ・穴子のベニエ 熟成香と大地の香り カカオ風味の赤ワインソース
- ・熟成させプランチャで焼き上げた瀬戸内のサワラ 芳醇なブイヤベースソース
- ・広島県庄原市産合鴨 腿肉のアリコ ピノ・ノワールと合鴨のジュ
華やかなアロマの “ジュヴレ・シャンベルタン”
または 特上黒毛和牛フィレ肉のポワレ セップ風味のポテトのルーロ サン・テステフ地区の赤ワインソース・ブルドベルシー・ボルドレーズ(+4,807円)
- ・“泡” 三次ワインのエキュームと柑橘
- ・“ヴァシュラン” 苺とピメントエスプレット



「グランディール」
プランチャでミ・キュイに焼き上げた瀬戸内のサワラ
広島県産レモンとチョリソー
(イメージ)



「イストワール」
穴子のベニエと黒トリュフ 熟成香と大地の香り
カカオ風味の赤ワインソース (イメージ)

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

最上階の絶景空間で、選べる前菜&メイン料理と全 20 種のスイーツビュッフェを楽しめる人気の『スカイランチ』がリニューアル。基本スタイルはそのままに、スイーツビュッフェのスタート時にひと口サイズのおすすめスイーツ 3 種とオリジナルノンアルコールカクテルをお持ちします。この期間は“ベリー&チーズ”のスイーツをお好きなだけどうぞ。

【提供時間】 11:30~14:30(ラストオーダー14:00) ※ランチ営業時間内は時間無制限

【提供期間】 2024年1月10日(水)~2024年3月4日(月)

◆『オードブル・メインディッシュ付 スイーツビュッフェ』 4,428 円～

■アミューズ ブーシュ

■前菜 <2種からお好きな1品をお選びいただけます>

- ◆軽くグリルした天然鰯のマリネと大根のラビオリ仕立て 広島菜のクーリ
- ◆広島サーモン “広島の大地の恵み” (+1,139 円)

■メイン <3種からお好きな1品をお選びいただけます>

- ◆瀬戸内海で揚がった天然黒鯛のセモリナフリット シェリービネガー風味の洋風きんぴらを添えて
- ◆瀬戸のもち豚肩ロース肉のコンフィと爽やかな酸味のシュークルート チョリソーのアクセント
- ◆国産牛ロース肉の網焼き 香味野菜の入った牡蠣醤油とバルサミコ酢のオイルソース (+1,518 円)

■スイーツビュッフェ<オーダー制> ※スタート時にスイーツ3種(★)とオリジナルノンアルコールカクテルをお持ちします。

リコッタとイチゴのセミフレッド★ / ラズベリーとクリームチーズのプリン★ /

イチゴとマスカルポーネチーズのエクレア★ / イチゴのショートケーキ / ラズベリーのガトーオペラ /

ラズベリーマカロン / カスタードクリームとイチゴ風味のメロンパン /

味噌風味のチーズディップ ビスコッティ添え / 黒胡椒風味のチーズサブレ ほか 全 20 種

■コーヒー または 紅茶<おかわり自由 / 種類の変更も可能>



スイーツビュッフェ (イメージ)

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

“調和”と“融合”をコンセプトに、ダイナミックかつ繊細な中国料理が楽しめるリュウ。本フェア対象コースにおいてほぼすべての料理で広島県産食材を使用。広島を味わい尽くす至福の時間を。

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

【提供期間】 2024年1月4日(木)~2024年2月29日(木)

◆『リュウランチ』 4,503 円

- ・冷菜 4 種盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・瀬戸内六穀豚肩ロースと神石こんにゃくの鷹の爪炒め
- ・広島県産鶏むね肉と分葱・大和のべっぴんさんで挟み揚げ
- ・広島県産トマトと海老のチリソース
- ・赤米入りもち麦ごはんのピリ辛チャーハン
- ・Ryu 特製杏仁豆腐 大長みかんのソースで



リュウランチ (イメージ)

◆『リュウコース』 12,650 円 ※2名様より承ります。

- ・冷菜 7 種盛り合わせ
- ・毛鹿鮫のフカヒレと女鹿平あわび茸のピリ辛煮込み
- ・蝦夷鮑と女鹿平舞茸の大葉入りあっさり炒め
- ・広島県産牡蠣の 2 種オープン焼き
- ・元就牛ロースのステーキ 世羅の大地で育った「元気の一粒」黒にんにくソース
- ・あっさり葱そば
- ・Ryu 特製杏仁豆腐 大長みかんのソースで・苺の餡だき



リュウコース (イメージ)

■6階「日本料理 鯉城」

落ち着いた空間で、季節を感じる繊細な味覚や彩り豊かな日本料理を味わえるレストラン。“広島県産ほうれん草羹”は、料理長倉橋の渾身の一品。ほうれん草の鮮やかなグリーンを活かし華やかに仕上げました。

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

【提供期間】 2024年1月4日(木)～2024年2月29日(木)

◆『うらら懐石』 8,855 円 ※ランチ・ディナーともに提供

- ・春の息吹感じる 広島県産ほうれん草羹 色鮮やかな煎り玉と金箔飾りで華やかに
- ・鯉城のだし馨る いわしのつみれ椀
- ・造り2種盛り合わせ あすなろの“塩かしこ”を添えて
- ・自家製の味噌床でじっくり寝かせた 鱈の漬け焼き 季節のあしらいとともに
- ・野菜饅頭の餡掛け 牡蠣と藻塩でつくった“広島オイスター”の風味を纏わせて
- ・“広島きらり”と鯛の炊き込み御飯
または にぎり寿司 5貫(+1,025円)
- ・赤だし、香物(あすなろの“汐ふき椎茸”)
- ・季節のデザート



うらら懐石 (イメージ)

■6階「鉄板焼なにわ」

食材そのものが持つ旨みや香りなどを存分に味わえるメニューを提供。本フェア対象メニューでは、ほぼすべての料理で広島県産食材を使用しています。大人の心を満たす空間で、目の前で焼き上げるライブ感も楽しめる同店。豪華食材をシェフによる絶妙な焼き加減で心ゆくまでご賞味ください。

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

【提供期間】 2024年1月4日(木)～2024年2月29日(木)

◆『蝦夷鮑と広島牛のランチ』 7,800 円

- ・瀬戸田水耕野菜のサラダ
- ・活け蝦夷鮑と広島県産小松菜のソテー
祇園パセリを使った香草バター
- ・広島牛ロースの鉄板焼
- ・広島県産の焼野菜
- ・音戸ちりめんと観音ねぎのガーリックライス
または 白御飯
- ・汁物、香物
- ・デザート盛り合わせ
- ・コーヒー



蝦夷鮑と広島牛のランチ (イメージ)

◆『オマール海老と広島牛コース』 16,572 円 ※ランチ・ディナーともに提供

- ・広島サーモンのマリネ 広島レモンソース 広島県産 寺岡農園ベビーリーフ添え
- ・カナダ産活けオマール海老と女鹿平のあわび茸のソテー 祇園パセリの香草バター
- ・広島牛ロースの鉄板焼
- ・広島県産の焼野菜
- ・音戸ちりめんと観音ねぎのガーリックライス
または 白御飯
- ・汁物、香物
- ・砂谷牛乳のミルクゼリー 広島県産柑橘添え
- ・コーヒー

■1階「ダイニング ルオーレ」

鉄串に刺して豪快に焼き上げたジューシーな塊肉を取り分けて提供する“シュラスコ”のほか、サラダ、温・冷製料理、デザート 15 種をビュッフェスタイルでお楽しみいただけるレストラン。期間中、広島県産食材を使用した料理や 2 月の“リオのカーニバル”にちなみ、パンケッカなどのブラジル料理も並びます。

【期間】 2024 年 1 月 9 日(火)～2024 年 2 月 29 日(木)

※2 月 10 日(土)～2 月 12 日(月・祝)の 3 日間は「お子様無料 DAY」を開催。
大人 1 名様につき小学生以下のお子様 1 名様無料。

【時間】 ランチ《4 部制・90 分制》11:00～15:00

ディナー《2 時間制》平日 17:30～21:30 / 土日祝 17:00～21:30

【料金】 ※大人 1 名様につき未就学児 1 名様無料 ※上記「お子様無料 DAY」との併用可。

	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
飲み放題メニュー	ソフトドリンク		—	アルコール / ノンアルコール
大人(中学生以上)	3,700 円	4,200 円	4,500 円	6,700 円
小学生	1,600 円		1,700 円	2,700 円
4 歳～未就学児	600 円		600 円	1,100 円

【メニュー】

■シュラスコ料理 7 種

牛イチボ肉 / 牛肩ロース肉 / 豚肩ロース肉 / チキン /
焼きパインアップル / ソーセージ / 焼き野菜

■ビュッフェメニュー

広島県産ほうれん草のキッシュ / 広島県産カキフライ /
広島県産ポーク パンケッカ / マンジョッカ芋のフライ /
フェイジョアード / 広島県産人参のスープ /
サラダ / パン ほか

■デザート 15 種 [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

広島県産レモンのタルト / ブラジルプリン / パリーブレスト / ホワイトチョコレートと抹茶のテリーヌ /
チョコレートとバナナのピザ / フルーツサンド / フォンダンショコラ / アップルパイ ほか



シュラスコ&ビュッフェ (イメージ)

【平日フリードリンクプラン】

・ソフトドリンク 1 名様 +1,100 円

[コーラ / ジンジャーエール / ウーロン茶 / ジュース各種 ほか全 7 種]

・アルコール+ソフトドリンク 1 名様 +2,200 円

[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 ほか全 50 種]

＜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:082-228-5401(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) 望月 真由美、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: <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

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