



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年12月20日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

ホテル最上階のレストランでフランスの美食を巡る時間を

総料理長 豊田光浩による特別ディナー「フランス紀行」を販売

期間:2022年1月7日(金)~2022年1月31日(月)



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、33階レストラン シャンボールにて2022年1月7日(金)から1月31日(月)までの期間限定で、総料理長 ^{とよだ みつひろ}豊田 光浩によるフランス各地の美食を巡る特別ディナーコース『フランス紀行』を提供いたします。

豊田は、1986年に株式会社ロイヤルホテルに入社し、2019年にリーガロイヤルホテル広島の総料理長に就任。ホテルで提供する料理全般にわたる総責任者として、その実力はお客様より高い評価を得ています。

日頃より“古典ありきの再構築”をモットーにしており、今回の「フランス紀行」においても、フランス各地(シャンパーニュ、ブルゴーニュ、プロヴァンス、ボルドー、アルザス)の郷土料理や食文化、街並みに思いを馳せ、さらに食材同士の相性や味・見た目など全体のバランスを計算した料理7品を書き上げました。

テーブルに運ばれてきた瞬間、まるでデザートのような美しさに息をのむ前菜の「冷製フォワグラのコンパレゾン」は、濃厚なフォワグラをポルト酒&赤ワイン、ピスタチオ、マカロンで味わえる一皿。食すごとにフォワグラの多様な味わいと食感に出合える一皿で、シャンパーニュと好相性です。また、ブルゴーニュ地方の郷土料理「ムーレット」やプロヴァンス地方の郷土料理「ブーリード」のほか、メインには「フランス リムーザン地方の仔羊とトリュフのパイ包み焼き」をご用意。脂身が甘くジューシーな仔羊背肉をパイ生地の中に閉じ込め、ロゼ色に輝く断面と鼻孔をくすぐるトリュフの芳醇な香りを楽しめる逸品です。そして「ランプに見立てた栗・キャラメル・プラリネ・ショコラ・カフェのガトー」は、おとぎ話に出てきそうな可愛らしい街並みのアルザス地方で、実際に豊田が目にした光景からインスピレーションを得たデザートです。また、スペシャリテを引き立てるため、当ホテルのソムリエ 内田 良孝がセレクトしたワインもお楽しみいただけます(別料金:ワイン5杯 +7260円)。

フランス各地に思いを馳せ、経験に培われた技術と独創性が豊かに描き出されたコースをご堪能ください。

『フランス紀行』詳細

【場所】33階 レストラン シャンボール

【販売期間】2022年1月7日(金)~2022年1月31日(月)

【営業時間】17:30~21:00(ラストオーダー 20:00) ※2日前までの予約制 ※平日は4名様より承ります。

【料金】1名様 25,000円 [ペアリング(ワイン5杯) +7,260円]

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※各種優待・割引はいたしかねます。

※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます。 ※男性のお客様は、襟付きシャツの着用をお願い申し上げます。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> 33階「レストラン シャンボール」 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) ^{やまわき たけふみ うえだ かなこ}山脇 健史、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> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『フランス紀行』詳細

【場所】33階 レストラン シャンボール

【販売期間】2022年1月7日(金)～2022年1月31日(月)

【営業時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:00) ※2日前までの予約制 ※平日は4名様より承ります。

【料金】1名様 25,000円 [ペアリング(ワイン5杯) +7,260円]

【内容】

- オシエトラキャビア・帆立貝柱・ポテト・根セロリのティアン シャンパンビネガーとマスタード風味のソース
ピンクレンズ豆のサラダを添えて《シャンパーニュ地方》
- 冷製フォワグラのコンパレゾン イチゴと薔薇をあしらって《シャンパーニュ地方》
- 牛テールの赤ワイン煮とポーチドエッグのムーレット《ブルゴーニュ地方》
- 鮑・赤座海老・クエ・鱈白子のブーリード ウイキョウのコンポテ添え《プロヴァンス地方》
- フランス産リムーザン地方の仔羊とトリュフのパイ包み焼き 仔羊とキノコのジュ《ボルドー地方》
- アルザスワイン・レモングラス・生姜が香るフロマーージュブランの柔らかいクリームと青リンゴのソルベ《アルザス地方》
- ランプに見立てた栗・キャラメル・プラリネ・ショコラ・カフェのガトー キルシュ香る柑橘を添えて《アルザス地方》
- コーヒー



冷製フォワグラのコンパレゾン イチゴと薔薇をあしらって



フランス産リムーザン地方の仔羊とトリュフのパイ包み焼き
仔羊とキノコのジュ



総料理長 豊田 光浩

総料理長 ^{とよだ みつひろ} 豊田 光浩 プロフィール

1966年生まれ。1986年に株式会社ロイヤルホテルに入社後、宴会調理部やフレンチレストランで研鑽を積み、1999年に海外料理研修のため渡仏。帰国後は、関連事業部である大阪・心斎橋大丸レストランの「ボンボニエール」シェフ、リーガロイヤルホテル(大阪)「ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン」シェフ、リーガロイヤルホテル小倉 総料理長を歴任。そして、リーガロイヤルホテルグループ最上級フレンチレストラン リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」シェフを務め、生産者の魂を伝える料理と五感で感じる料理にこだわり、一皿の中で味・見た目の美しさ・全体のバランスを計算した料理を創出。

2019年にリーガロイヤルホテル広島 総料理長に就任。

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※各種優待・割引はいたしかねます。

※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます。※男性のお客様は、襟付きシャツの着用をお願い申し上げます。

※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。

※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。

***** 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) ^{やまわき たけふみ うえだ かなこ} 山脇 健史、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> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>
Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>