



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年4月28日
リーガロイヤルホテル広島

梅雨も暑さも心配無用！ビール好きもノンアル派も全員が楽しめる

『BEER FAIR 2023』の第1弾がスタート

期間:2023年6月1日(木)～2023年7月31日(月)【第2弾:8月1日(火)～9月30日(土)】



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、館内 5 つのレストランにおいて、『BEER FAIR 2023 [第1弾]』を6月1日(木)から7月31日(月)まで開催いたします。第2弾は、8月1日(火)から9月30日(土)まで開催予定です。

全天候型のビアホールとして毎年行っている本フェア。フリードリンクとビールに合うボリューム満点の料理がセットになったメニューを、今年も3店をご用意しました。「ダイニング ルオーレ」では、『シュラスコ』と、ビュッフェスタイルで各種料理や15種のスイーツが心ゆくまで堪能できるほか、刺激的な辛味と奥深い旨味の中国料理が味わえる「チャイニーズダイニング リュウ」では、3種の付けダレで楽しむ『焼き餃子』を食べ放題メニューとして提供。そして、最上階の夜景が煌めく「スカイダイニング リーガトップ」では、フランス料理のシェフが腕を振るう3種の肉料理など充実した料理を楽しめます。加えて、各店のフリードリンクには、キリッと冷えた生ビールからノンアルコール飲料まで、豊富なラインアップ。一部店舗では、今話題の「アサヒ生ビール」(通称:マルエフ)を味わえます。また、第1弾の期間中、3店では7日前までのオンライン予約で1名様あたり700円がお得になる曜日限定の早割を実施いたします(対象:日～木曜日/除外日:7月16日(日))。

さらに今年は、「鉄板焼なにわ」で“期間限定おすすめドリンク”、「寿司 旬菜 酒仙」で“ほろ酔いセット”をご用意し、当ホテルでは5店それぞれの特長を活かしたメニューやドリンクで“夏の宴”を楽しむ時間を提案します。

当ホテルは、広島市中心部に位置し各交通機関が集中するアクセス至便なロケーション。お仕事帰りやビアデート、ご友人とのお集まりに涼しく寛げる店内で、ビールとホテルレストランならではのグルメを楽しむ至福の時間をお過ごしください。

『BEER FAIR 2023 [第1弾]』概要

【期間】2023年6月1日(木)～2023年7月31日(月)《[第2弾]8月1日(火)～9月30日(土)》

店舗		時間《2時間制》	料金(料理、フリードリンクを含む)
1階	ダイニング ルオーレ	平日 17:30～21:30 土日祝 17:00～21:30	6,700円
6階	チャイニーズダイニング リュウ	17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)	★早割★ オンライン予約限定 7日前までのご予約で、6,000円 (対象:日～木曜日/除外日:7月16日)
33階	スカイダイニング リーガトップ	17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)	
店舗		時間	料金
6階	鉄板焼なにわ	17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)	ピルスナー ウルケル (チェコビール)1,265円など
	寿司 旬菜 酒仙	17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)	ほろ酔いセット 3,795円

※税金・サービス料を含みます。 ※「チャイニーズダイニング リュウ」と「スカイダイニング リーガトップ」は、2名様より承ります。
※「スカイダイニング リーガトップ」のご利用は中学生以上とさせていただきます。 ※期間、営業時間等は状況により変更する場合がございます。
※各種優待・割引はいたしかねます。

＜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.082-228-5401(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) ^{もちづき まゆみ}望月 真由美、^{うえだ かなこ}上田 加奈子、^{みやげ ちはる}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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『BEER FAIR 2023[第1弾]』詳細

【期間】2023年6月1日(木)～2023年7月31日(月)《[第2弾]8月1日(火)～9月30日(土)》

※税金・サービス料を含みます。 ※「チャイニーズダイニング リュウ」と「スカイダイニング リーガトップ」は、2名様より承ります。
※「スカイダイニング リーガトップ」のご利用は中学生以上とさせていただきます。 ※期間、営業時間等は状況により変更する場合がございます。
※各種優待・割引はいたしかねます。 ※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ち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、あらかじめ係員よりご案内いたします。
※貸切営業等でご利用いただけない場合がございます。

■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種がビュッフェスタイルで楽しめるレストラン。今年、6月と7月で料理の内容が変更。6月は、「G7 広島サミット」開催にちなみ、G7 各国で愛される人気メニューを広島県産食材でルオーレ風にアレンジした料理などが多数並びます。そして、7月はシュラスコ料理のラインアップに、スパイシーな香り漂う“ガイヤー”が登場。さらに、ビュッフェコーナーには、“ヤンニョムチキン”や“タコ入りチヂミ”などの韓国料理など、お酒と相性の良いメニューをご用意。フリードリンクには生ビールをはじめ、珍しいメキシカンビールやカクテル、モクテル(ノンアルコールカクテル)など50種以上を取り揃えます。

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

【料金】1名様 6,700円(料理、フリードリンクを含む)

オンライン予約限定 7日前までのご予約で、6,000円(対象:日～木曜日/除外日:7月16日)

【内容】※7月からメニュー内容が変わります。

◆シュラスコ料理

牛ロース肉 / 牛イチボ / チキン / 豚肩ロース肉 /
焼きパインアップル

◆ビュッフェメニュー

広島県産黒米入りバターライスとチキンのフリカッセ【フランス】 /
祇園パセリ入りミートローフ【アメリカ】 /
瀬戸内海産黒鯛のフィッシュ&チップス【イギリス】 /
ソーセージ ザワークラウト添え【ドイツ】 / 茶そばサラダ 広島県産レモン添え【日本】 /
アンティパスト【イタリア】 / モンテクリスト【カナダ】 / サラダ / パン ほか



ビュッフェ (イメージ)

◆デザート15種 [ビュッフェスタイルでご提供いたします]

グレープフルーツジュレ【フランス】 / 抹茶のシフォンケーキ【アメリカ】 /
パウンドケーキ【イギリス】 / キルシュクーヘン【ドイツ】 /
抹茶ぜんざい【日本】 / 抹茶風味のティラミス【イタリア】 /
バタータルト【カナダ】 ほか全15種

◆フリードリンク※フリードリンクはセルフスタイルでご利用いただけます。

- ・生ビール※アサヒ生ビール(通称:マルエフ)を含む
- ・フリージングハイボール
- ・樽生ワイン(スパークリング/赤/白)
- ・焼酎(麦/芋)
- ・カクテル 14種
- ・ノンアルコールカクテル 6種
- ・ノンアルコールビールテイスト飲料
- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ソフトドリンク各種
- ・梅酒
- ・酎ハイ各種

全50種以上



フリードリンク (イメージ)

*「祇園パセリ」は、祇園町農事研究会パセリ部会の登録商標です。登録番号 第6373529号



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■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、刺激的な辛味と奥深い旨味の中国料理が味わえる同店。さっぱりとお召し上がりいただける「豚しゃぶサラダ」は、別添えのオニオンチップをかけると食感の違いも楽しめます。食欲をそそる数種類のスパイスを使った「鶏唐揚げのピリ辛炒め」、名物「あっさり葱そば」など全6品をご用意。食べ放題の「焼き餃子」は、にんにく抜きでも奥深い味わい。リュウ特製3種の付けダレ(食べるラー油 / 葱ソース / 酢醤油)で、ビールとともにご堪能ください。

【時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:00) 《2時間制》

【料金】1名様 6,700円(料理、フリードリンクを含む)

オンライン予約限定 7日前までのご予約で、6,000円
(対象:日～木曜日/除外日:7月16日)

【内容】

◆メニュー

- ・豚しゃぶサラダ
- ・海老のチリマヨネーズ和え
- ・鶏唐揚げのピリ辛炒め
- ・焼き餃子《食べ放題》3種のたれを添えて
- ・マーボーナス
- ・あっさり葱そば

◆フリードリンク

- ・生ビール ※アサヒ生ビール(通称:マルエフ)を含む
 - ・紹興酒
 - ・桂花陳酒
 - ・ライチ酒
 - ・ウイスキー
 - ・ノンアルコールビールテイスト飲料
 - ・杏露酒
 - ・サンザシ酒
 - ・アレンジ酎ハイ各種
 - ・ソフトドリンク各種
- など全20種以上



料理(イメージ)



フリードリンク(イメージ)

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

広島市内のホテルで一番空に近いレストランでは、市内の煌めく夜景を一望しながら美食を味わえます。今回のフェアは、ボリュームのある肉料理を中心にをご用意。オレンジとパインアップルに八角のほのかな香りのソースが肉と絡み合い食欲をそそる「豚肩肉のグリル トロピカルソース」のほか、「国産牛と豆の煮込み“チリコンカン”」は、あと味がピリ辛でお酒の進む一品です。デートや女子会、会社でのお集まりなど幅広くご利用いただけます。

【時間】17:30～21:00(ラストオーダー 20:30) 《2時間制》

【料金】1名様 6,700円(料理、フリードリンクを含む)

オンライン予約限定 7日前までのご予約で、6,000円(対象:日～木曜日/除外日:7月16日)

【内容】

◆メニュー

- ・魚介とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・サラミと彩りフレッシュピクルス
- ・トマトのチーズナチョス
- ・ケイジャンチキン
- ・国産牛と豆の煮込み“チリコンカン”
- ・豚肩肉のグリル トロピカルソース
- ・クリームチーズ&ハーブポテト

◆フリードリンク

- ・生ビール3種
 - ・ウイスキー
 - ・サワー各種
 - ・ノンアルコールカクテル各種
 - ・ソフトドリンク各種
 - ・ワイン(赤/白)
 - ・焼酎(麦/芋)
 - ・カクテル6種
 - ・ノンアルコールビアテイスト飲料
- など全20種以上



料理(イメージ)



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

■6階「鉄板焼なにわ」

全席に鉄板を配置し、お客様の目の前で厳選食材を丁寧に焼き上げる同店では、熟練のシェフが絶妙な火入れで素材本来の旨みや香りを引き出した料理を提供。本フェアでは、鉄板焼に合わせて楽しめる、当ホテルからほど近い中区大手町の醸造所“ヒロシマネイバリーブリューイング”で生まれたクラフトビールや、珍しいチェコビール「ピルスナー ウルケル」をご用意。大人の心をも満たす空間で、お好みのビールとともに至福のひとつときをお過ごしください。

【時間】 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

【内容・料金】

《期間限定おすすめドリンク》

- ・サントリー ザ・モルツ 1,265 円
- ・サントリー ザ・プレミアム・モルツ・マスターズドリーム 1,681 円
- ・HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING
広島日の出ラガー 1,897 円
- ・HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING
HIROSHIMA レモン スカット セッションIPA 1,897 円
- ・ピルスナー ウルケル(チェコビール) 1,265 円



ドリンク (イメージ)

■6階「寿司 旬菜 酒仙」

広島の地酒と瀬戸内の味覚から定番の居酒屋メニュー、旬の一品料理など種類豊富に味わえる同店。しばらくの休業を経て、本フェアより営業を再開いたします。「ほろ酔いセット」のドリンクは 7 種からお好きな 3 杯を選び、料理長おすすめの酒肴 3 種とともに楽しめます。1 名様でも利用しやすく、晩酌や二次会にもおすすめです。

【時間】 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

【料金】 1 名様 3,795 円(料理、ドリンク 3 杯を含む)

【内容】

《「ほろ酔いセット」》

- ・酒肴 3 種
- ・ドリンク 3 杯 ※7 種からお好きな 3 杯をお選びいただけます。
 - ①アサヒ生ビール(通称:マルエフ)
 - ②日本酒(冷/燗)
 - ③焼酎
 - ④ハイボール
 - ⑤SAKURAO GIN
 - ⑥梅酒
 - ⑦ソフトドリンク



店内 (イメージ)

<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:082-228-5401(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、上田 加奈子、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>