



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2023年6月20日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

「日本料理 鯉城」新料理長 倉橋 庸 就任

趣向を凝らした就任記念コースを期間限定で販売

期間:2023年7月1日(土)~2023年8月31日(木)



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 室 敏幸)の6階「日本料理 鯉城」では、倉橋 庸が料理長に就任したことを記念して、2023年7月1日(土)から8月31日(木)の期間限定で特別コースを提供いたします。

2023年5月1日付で「日本料理 鯉城」および「寿司 旬菜 酒仙」の料理長に就任した倉橋は、2002年にリーガロイヤルホテル広島に入社し、同ホテルの「日本料理なにわ」でキャリアをスタート。同店キャプテン、調理部宴会(和食)チーフ、「日本料理 鯉城」チーフ、副料理長を経て、料理長に就任しました。日本料理一筋20年以上の倉橋が一番大切にしているのは、お召しあがりになるお客様の気持ちに寄り添い、メニューを考案すること。また、素材の味を活かすための調理方法にもこだわりを持ちます。焼く・煮る・揚げる・蒸すなど、どの調理方法が一番食材の良さを活かせるのか、時には調理方法を組み合わせながら試作を重ね、料理を完成させます。就任記念コースは、食欲が落ちてしまいがちな夏の暑い時期でも、全9品を最後までおいしく楽しんでいただけるよう、趣向を凝らしました。そして料理の味を決めるポイントとなる出汁は、「日本料理 鯉城」で日々受け継がれるレシピを使用。昆布を水に一晩じっくり浸して引く出汁は、厚めの鰹節を使うことで透明度が増し、香りが立ちすぎないまろやかな味わいになります。本コースの中では、“広島血統和牛「元就」と香味野菜のみぞれ煮”と“鯉城のだし馨る湯引き鱧の炙り”がその出汁の奥深さを堪能できるメニューです。“広島血統和牛「元就」と香味野菜のみぞれ煮”は、水菜・みょうが・アスパラを広島血統和牛「元就」で巻き、さっと炙ることで「元就」の柔らかさや芳醇な旨みを味わえるように仕上げました。優しい味わいのお出汁に、ゆず酢を合わせ、大根おろしとともにさっぱりとお召しあがりいただけます。そして“鯉城のだし馨る湯引き鱧の炙り”は、旬の鱧と出汁の香りや味をシンプルに楽しめる一品。鱧の淡泊ながらもしっかりした旨みを鯉城の出汁が引き立てます。その他にも、季節を五感で感じられる料理を揃えました。

「日本料理 鯉城」の伝統を受け継ぎながら新たな息吹を吹き込む、料理長 倉橋の繊細かつ色彩豊かなメニューの数々に今後もぜひご注目ください。

『料理長 倉橋 就任記念コース』概要

【場所】6階「日本料理 鯉城」

【期間】2023年7月1日(土)~2023年8月31日(木)

【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)

【料金】12,650円《全9品》※2名様より承ります。

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※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。

＜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



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

(参考資料)

『料理長 倉橋 就任記念コース』詳細

【場所】6階「日本料理 鯉城」

【期間】2023年7月1日(土)～2023年8月31日(木)

【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)

【料金】12,650円《全9品》 ※2名様より承ります。

【内容】

- ・玉蜀黍豆腐と蓮芋 小さな陸蓮根にコンソメジュレ掛け
花穂紫蘇を添えた涼やかな一皿
- ・鯉城のだし馨る湯引き鱧の炙り
- ・造り2種盛り合わせ
- ・鯉城旬菜5種盛り合わせ
- ・広島血統和牛「元就」と香味野菜のみぞれ煮
- ・蓮根餅とあぶらめの湯葉蒸し
あられ玉葱のべっこう餡掛け
- ・玉蜀黍御飯
- ・赤だし、香物
- ・季節のデザート



料理長 倉橋 就任記念コース (イメージ)

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※写真はイメージです。

※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。

※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。

※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。

<料理長 プロフィール>



料理長 倉橋 庸

倉橋 庸(くらはし みつぎ)

広島市出身。2002年4月リーガロイヤルホテル広島入社。

「日本料理なにわ」で研鑽を積み、同店のキャプテン、「日本料理 鯉城」チーフを経験。その後、調理部宴会(和食)チーフ、「日本料理 鯉城」副料理長を経て、2023年5月に同店の料理長に就任。

【料理長のコメント】

素晴らしい日本の「食文化」を大切に、美味しい以上の価値をお客様に提供するため、料理への探究心を原動力に邁進してまいります。

また、新しい食材との出会いを開拓し続け、その恵みを最大限に活かすだけでなく、生産者の想いものせたメニューを創作していきたいと思っております。

<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) 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 : <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>
Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>