



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2021年6月23日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

“グルメなおうち時間”の第2弾。テイクアウト商品の品揃えを拡充

普段ホテルでしか味わえない美味しさをテイクアウトで堪能

[第2弾]2021年6月21日(月)より販売開始 (※商品により販売日が異なります)



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)では、ご自宅で過ごす時間が多くなった今、テイクアウト商品の第2弾としてホテルの美食をご自宅で手軽に贅沢に味わえるメニュー4品を6月21日(月)より順次、販売いたします。

外出自粛で内食・中食が増加していることを受け、3月に販売をスタートした「ダイニング ルオーレ」の『シユラスコセット』に続く今回は、「スカイダイニング リーガトップ」ならびに「チャイニーズダイニング リュウ」からも登場。ホテル最上階のスカイダイニング リーガトップでは、ホテルシェフが手掛ける贅沢な『国産牛フィレカツサンド』とアレンジメニューも可能な『フランス産フォワグラポワレ トリュフソース キノコ添え』の2品をご用意いたします。そして、栄養薬膳師の資格をもつ料理長による本格中国料理を味わえる「チャイニーズダイニング リュウ」からは、フカヒレスープ、炒飯、焼売、メインをセットにした『メインが選べる中国料理セット』を販売。メイン料理は、人気の“海老のチリソース”、“牛肉とピーマンの炒め”、“黒酢風味の酢豚”より1品お選びいただけます。さらに7月1日(木)より「ダイニング ルオーレ」からはグループホテルのシグネチャーメニューである『海の幸のピラフ』を販売開始します。すべて温めるだけの簡単調理でお召し上がりいただける商品です。

普段ホテルでしか味わえない美味しさを、ご自宅で気軽にご堪能ください。

[第2弾]テイクアウト商品

【販売開始日】2021年6月21日(月)～《ダイニング ルオーレは7月1日(木)より販売》

販売店舗	スカイダイニング リーガトップ	チャイニーズダイニング リュウ	ダイニング ルオーレ
予約方法	電話またはオンライン		
受取時間	11:30～21:00	11:30～14:30/17:30～21:00 (定休日:木曜日)	11:30～15:15/ 17:30～21:00
商品	◆国産牛フィレカツサンド ◆フランス産フォワグラポワレ トリュフソース キノコ添え	◆メインが選べる中国料理セット 《フカヒレスープ/炒飯/焼売/メイン料理(海老のチリソース/牛肉とピーマンの炒め/黒酢風味の酢豚)》	◆海の幸のピラフ
料金	各 3,240 円(税金含む)	3,240 円(税金含む)	2,500 円(税金含む)
受取場所	各店にてお渡し		

※各種優待・割引はいたしかねます。 ※商品は当日中にお召し上がりください。 ※写真はイメージです。
※広島県からの要請等により、販売または営業時間を変更する場合がございます。
※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。
※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。

<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.082-502-1121(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) 中島 順子、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

(参考資料)

[第2弾]テイクアウト商品 詳細

【販売開始日】2021年6月21日(月)～《ダイニング ルオーレは7月1日(木)より販売》

【予約方法】電話またはオンライン

【受取場所】各店にてお渡し

■33階「スカイダイニング リーガトップ」

【受取時間】11:30～21:00

◆『国産牛フィレカツサンド』 3,240円(税金含む)

絶妙な火加減で焼き上げた国産牛フィレ肉に、ウスターソースとケチャップを染みこませた柔らかな食感のサンドイッチ。

厚切りのカツを挟むパンには、ホテルオリジナルのレシピで焼き上げた食パンを使用。ほのかな甘みともっちりとした食べ心地が魅力の食パンで、肉の味を邪魔することなく、肉の歯ごたえと調和する贅沢な一品に仕上げました。

【賞味期限】ご購入日当日

【保存方法】すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※販売終了時間の3時間前までにご予約をお願いいたします。



イメージ

◆『フランス産フォワグラポワレ トリュフソース キノコ添え』 3,240円(税金含む)

世界三大珍味をご自宅で気軽に楽しめる逸品。

表面はカリッと中はトロっと焼き上げたフランス産のフォワグラをご用意。マデラ酒とフォン・ド・ヴォーを合わせたトリュフ風味のソースがフォワグラの芳醇な味わいを引き立てます。

そのまま召し上がるのはもちろん、ステーキの上にフォワグラをのせたロシーニ風や、フォワグラ丼などご自宅でアレンジも楽しんでいただけます。

【賞味期限】ご購入日当日

【保存方法】すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※前日の15時までにご予約をお願いいたします。



イメージ

■6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【受取時間】11:30～14:30/17:30～21:00(定休日:木曜日)

◆『メインが選べる中国料理セット』 3,240円(税金含む)

リュウおすすめの逸品をコース仕立てにしたセット商品。メイン料理は、3種より好きな1品をお選びいただけます。真空パック加工で出来立ての味わいを閉じ込め、本格中国料理が気軽に楽しめます。

【内容】フカヒレスープ/炒飯/焼売/メイン料理

★メイン料理は以下より1品お選びいただけます。

海老のチリソース/牛肉とピーマンの炒め/黒酢風味の酢豚

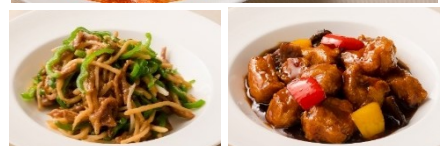
【賞味期限】ご購入日当日

【保存方法】すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※販売終了時間の3時間前までにご予約をお願いいたします。



イメージ



(左下)牛肉とピーマンの炒め(右下)黒酢風味の酢豚

《7月1日(木)より販売》

■1階「ダイニング ルオーレ」

【受取時間】 11:30～15:15／17:30～21:00

◆『海の幸のピラフ』 2,500円(税金含む)

長年受け継がれ愛されてきた、リーガロイヤルホテル伝統のピラフが
テイクアウト商品に登場。

カニ、ホタテ、エビなどのジューシーな旨みと、ほのかにショウガが効
いた風味が口いっぱい広がります。

【賞味期限】 ご購入日当日

【保存方法】 すぐにお召し上がりにならない場合、冷蔵(10℃以下)
で保存してください。

※販売終了時間の3時間前までにご予約をお願いいたします。

★ダイニング ルオーレでは、

『シュラスコセット』(3,240円/税金含む)も販売しております。



イメージ



イメージ

※各種優待・割引はいたしかねます。

※広島県からの要請等により、販売または営業時間を変更する場合がございます。

※受取日当日のキャンセルは注文内容の100%の料金を頂戴します。

※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。

＜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:082-502-1121(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) なかしま じゅんこ うえだ かなこ 中島 順子、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> Facebook : <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

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