



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2018年5月2日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

香ばしい仕上がりが食欲をそそる、肉料理とビールで乾杯！

## BEER FAIR 2018 ～ビア & 充実の肉料理～

フェア開催期間:6月1日(金)～9月30日(日)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 田沼 直之)は、1階「オールデイダイニング ルオーレ」、6階「チャイニーズダイニング リュウ」、33階「ダイニングバー リーガトップ」の3店舗にて、料理とフリードリンクを楽しめる「BEER FAIR 2018 ～ビア & 充実の肉料理～」を6月1日(金)から9月30日(日)まで開催します。1週間前までにオンライン予約するとお得な内容でご利用いただける**オンライン予約限定の特典**もご用意しています。

BEER FAIR 2018 では、ビールやワイン、サワーなど、レストラン3店舗でそれぞれタイプの違うフリードリンクと料理を楽しめるプラン(各店 5,000円)が登場。

開放感溢れるシックな空間「オールデイダイニング ルオーレ」では、樽生ワイン3種と生ビールなど自ら注ぐ楽しみも味わえる充実のドリンクを揃えます。目の前で仕上げるスタンドクッキング料理、多彩なビュッフェメニューに加え、メインディッシュには**牛肉のグリルとスパイスソーセージ フラワーオニオン添え**をご用意します。

今年4月にオープン1周年を迎えた「チャイニーズダイニング リュウ」では生ビールのほか、紹興酒や桂花陳酒を使ったサワーなど中国料理に合うお酒を揃え、香ばしく仕上げた**骨付きチキンのオープン焼きや、四川風ピリ辛炒め焼きそば**などの食欲をそそる中国料理とともに楽しみいただけます。

最上階の「ダイニングバー リーガトップ」では生ビール4種類のほか、アレンジ酎ハイも多彩にラインアップ。イベリコ豚スペアリブのグリルをメインディッシュに、フレンチシェフが作る創作料理5品を最上階33階からの広島の美しい夜景を眺めながら贅沢な夏の夜時間を堪能していただけます。

料理やドリンクの好みで各店それぞれの楽しみ方ができる「BEER FAIR 2018 ～ビア & 充実の肉料理～」の詳細は、次の通りです。

<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.082-502-1121(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 グループサービスチーム(販売促進) サカイ ヨウタ カジムラ ヒサコ 酒井 孝太、梶村 久子  
〒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>

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

# 「BEER FAIR 2018 ～ビア & 充実の肉料理～」 詳細

【期間】 6月1日(金)～9月30日(日) ※除外日:8月11日(土・祝)～15日(水)

【料金】 1名様 5,000円 (料理、フリードリンク、税金・サービス料含む)

※2名様より承ります。

※各種割引・特典等との併用はいたしかねます。

※各店、ホテル公式ホームページより1週間前までにオンライン予約をされた方限定で、特典をご用意しています。

【ご利用時間】 日曜日～木曜日:時間無制限  
金曜日・土曜日:2時間制

【特典】 ・6名様以上のグループでご利用の場合、幹事1名様分のプラン料金が無料に。  
・日曜日～木曜日のご利用の場合は「時間無制限」でご利用可能。  
・さらに、1週間前までにオンライン予約をしていただくと、特典をご用意。  
(内容は店舗によって異なります。)

## 【店舗・内容】

### 1階「オールデイダイニング ルオーレ」

#### メインディッシュ & デイナービュッフェ

目の前で仕上げるスタンドクッキング料理をはじめ、渦を巻きあげながら底から湧き上がるエンターテインメント性の高い生ビールや樽生ワインに合う約50種類の多彩なビュッフェメニューが登場します。料理、ドリンクはセルフサービス形式でお好きなだけお楽しみいただけます。



【時間】 17:30～21:00 (ラストオーダー20:30)

## 【内容】

メニュー ※8・9月はメインディッシュの内容が変わります。7月からビュッフェ料理の内容が変わります。

メインディッシュ:牛肉のグリルとスパイスソーセージ  
フラワーオニオン添え

ビュッフェ:スタンドクッキング料理、欧風ビュッフェ、デザート など  
(メインディッシュは人数分盛り合わせでお席までお持ちいたします。)



メインディッシュ (イメージ)

※写真は6名様分の盛り合わせです。

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。

- 樽生ワイン
- ・樽生ワイン®プレミアム メルロー(赤)
  - ・樽生ワイン®プレミアム ソーヴィニヨンブラン(白)
  - ・樽生スパークリング・ワイン® ジラモンド(赤)
- 生ビール
- ・アサヒスーパードライ(トルネードサーバーにて)
  - ・アサヒスーパードライ ドライブラック

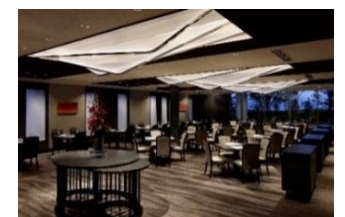
フリージングハイボール / カクテル各種 / ソフトドリンク各種



ご自身で注げる樽生ワインや、底から渦を巻き湧き上がるビールなど、演出も楽しいドリンクが充実

### 6階「チャイニーズダイニング リュウ」

生ビールのほか、紹興酒や桂花陳酒を使ったサワーなど、中国料理に合うお酒を揃え、ジューシーな骨付きチキンのオープン焼きや海老料理などとともにお楽しみいただけます。



【時間】 17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)

【内容】

メニュー ※8・9月はメニュー内容が変わります。

- ・ピータン豆腐
  - ・牛肉の麻辣ソース和え
  - ・海老のピリ辛オーロラソース
  - ・骨付きチキンのオープン焼き スパイシー風味
  - ・広東叉焼
  - ・四川風ピリ辛炒め焼きそば
- (料理は人数分盛り合わせでお席までお持ちいたします。)

フリードリンク

各種サワー 紹興酒 / 桂花陳酒 / 杏露酒 / 荔枝(ライチ)酒 /  
山楂子(サンザシ)酒 / ウイスキー  
生ビール / ソフトドリンク各種

オプション

- ・1名様 +500円でフリードリンクメニューに「ワイン(赤・白)・カクテル 10種類」を追加。



骨付きチキンのオープン焼き スパイシー風味

※写真は6名様分の盛り合わせです。



紹興酒をはじめ、中国酒のサワーやハイボールなどを楽しめる

33階「ダイニングバー リーガトップ」

ホテル最上階 33階からの景色を眺めながら、大皿盛り合わせ料理を、生ビール4種類を含むフリードリンクとともにお楽しみいただけます。

メインディッシュには豪快なスペアリブのグリルをご用意。



【時間】 17:30～21:00 までのご入店

【内容】

メニュー ※8・9月はメニュー内容が変わります。

- ・カンパチのたたき スモーク風味の塩と具沢山オリーブオイル添え
  - ・本日の魚のグリル 温野菜添え バルサミコヴィネガー風味
  - ・ソフトシュリンプのグリル スパイス風味
  - ・イベリコ豚スペアリブのグリル バーベキューソース
  - ・牛タングリルを散らした高菜ピラフ
- (料理は人数分盛り合わせでお席までお持ちいたします。)



イベリコ豚スペアリブのグリル  
バーベキューソース

※写真は6名様分の盛り合わせです。

フリードリンク

生ビール アサヒ スーパードライ エクストラコールド / アサヒ グランマイルド /  
サントリー ザ・プレミアム・モルツ /  
サントリー ザ・プレミアム・モルツ <香る>エール

酎ハイ各種 / ウイスキー / ノンアルコールビアテイスト飲料 / ソフトドリンク各種

オプション

- ・1名様 +500円でフリードリンクメニューに「ワイン(赤・白)・カクテル 10種類」を追加。
- ・1名様 +800円でデザート・コーヒー付。



生ビール (イメージ)

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更す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。

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※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

リーガロイヤルホテル広島について

1955年、広島県初のホテルとして開業した新広島ホテルを前身とし、国賓・皇室をはじめ国内外の賓客を迎えてきた格式を誇るホテルです。広島市中心地に位置し、緑に囲まれ、2つの世界遺産(原爆ドーム、宮島)も見渡せる眺望が魅力。歴史に培われたおもてなしで心地よい滞在をお約束します。最高水準のおもてなしときめ細かなサービスを提供する世界的かつ有力ホテルが加盟するワールドホテルズに加盟。プロポーズにふさわしいスポットとして「恋人の聖地」サテライトに選定されています。