



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

2018年6月1日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

夏にぴったり！香辛料を効かせた“**旨辛**”な中国料理

## 『料理長おすすめアラカルトフェア』を開催！

第1弾 期間:6月1日(金)～8月31日(金)

《 除外日 8月11日(土・祝)～15日(水) 》

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 たぬま なおゆき 田沼 直之)は、6階「チャイニーズダイニング リュウ」にて、6月1日(金)より、これまでの定番アラカルトメニューに加え、料理長 石中 義美が得意とする四川料理の特別アラカルトメニューを提供いたします。



「チャイニーズダイニング リュウ」は、“調和” “融合”をコンセプトとした、落ち着きある上質でモダンな空間で、クラシカルな中国料理もスタイリッシュなモダンチャイニーズも楽しめるレストランです。

6月1日(金)より、定番メニューに加えて、特別アラカルトメニューを季節ごとにお楽しみいただけます。

第1弾のメニューは、『四川料理』をテーマにした、スパイシーな香辛料の香りが食欲をそそる8品。豆板醤と山椒をまとった香り高い「フカヒレの香辣(シャンラー)煮込み」や、豆板醤が効いた「牛アキレス腱のピリ辛煮込み」などが登場します。食べ進めるごとに、舌に残る香辛料の心地よい辛さと、旨みとコクが凝縮された奥深い味わいを感じることができる『四川料理』の数々をご堪能ください。

「料理長おすすめアラカルトフェア」の詳細は、次頁の通りです。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞

6階「チャイニーズダイニング リュウ」 TEL:082-228-5953(直通)

11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

17:30～21:30(ラストオーダー 21:00)

\*\*\*\*\* 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) さかい こうた うえだ かなこ 酒井 孝太、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>

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



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

## 料理長おすすめアラカルトフェア 詳細

【フェア】料理長おすすめアラカルトフェア第1弾 ～四川料理～

【場所】6階 チャイニーズダイニング リュウ

【期間】6月1日(金)～8月31日(金) ※除外日 8月11日(土・祝)～15日(水)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー 14:00) / 17:30～21:30(ラストオーダー 21:00)

【内容】8品 (辛さレベル / 🔥 小辛 🔥🔥 中辛 🔥🔥🔥 大辛)



蒸し鶏のスパイシー胡麻だれソース

2,139円 🔥



骨付き鶏肉の三杯鶏

2,614円 🔥🔥



フカヒレの香辣煮込み

3,564円 🔥



牛アキレス腱のピリ辛煮込み

2,970円 🔥🔥



揚げ豆腐とひき肉のピリ辛

2,376円 🔥



牛肉のきんぴら風辛味炒め

3,327円 🔥🔥🔥



茄子の辛子醤油煮込み

2,376円 🔥



鳥賊の唐辛子炒め

2,970円 🔥

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※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。

ホテル公式ホームページ「料理長おすすめアラカルトフェア第1弾 ～四川料理～」

[https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/ryu/menu/alacarte/#alacarte\\_fair](https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/ryu/menu/alacarte/#alacarte_fair)

### ■料理長プロフィール

#### 料理長 石中 義美

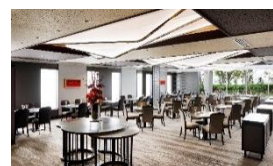
中国・四川料理の巨匠 陳建民氏のもとで学び、1990年10月リーガロイヤルホテル入社。リーガロイヤルホテル新居浜を経て1994年4月リーガロイヤルホテル広島「中国料理 龍鳳」副料理長、2005年11月料理長に就任。2017年4月より「Chinese Dining Ryu」料理長。

2013年11月、厚生労働大臣表彰 受賞。2015年5月、中国・中華医薬学会營養膳專家分会が認定する、營養膳師資格取得。2016年5月、中華人民共和国駐日本国特命全權大使賞 受賞。四川料理の特色を大切にしながらも、その枠を超えた料理にも数多く挑戦中。



### ■チャイニーズダイニング リュウ

本格的な中国料理はもちろん、“調和”“融合”をコンセプトにフランス料理や日本料理の要素を加えアレンジしたモダンチャイニーズをご用意いたします。チャイニーズテイストをさりげなく散りばめた、落ち着いた上質でモダンな空間でお楽しみいただけます。



### ■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。