

広東料理の本場「香港」を感じるランチと特別ディナーコース
中国料理 皇家龍鳳『香港ランチ』『美食めぐり～香港編～』販売

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区堀川通塩小路 総支配人 荻田 勝紀)では、2019 年 1 月 4 日(金)から 2 月 28 日(木)まで「中国料理 皇家龍鳳」にて、2018 年 6 月に広東料理の本場の味を学んだ副料理長 杉本 豊(すぎもと ゆたか)が手掛ける『香港ランチ』と 3 日間限定の特別ディナー『美食めぐり～香港編～』を販売します。

リーガロイヤルホテルグループでは延べ 100 名を超えるシェフが、海外へ研修に赴き本場の料理を学び、受け継がれてきた伝統を守るとはもちろん、時代や流行を取り入れた先進の料理をお客様へ提供してきました。今回、「中国料理 皇家龍鳳」副料理長 杉本 豊が広東料理の本場 香港へ出向き、実際に食し学んだ料理をアレンジし、日本では珍しい食材や高級食材を盛り込んだコース料理を販売します。

『香港ランチ』『美食めぐり～香港編～』販売 概要

【販売店舗】「中国料理 皇家龍鳳」(地下 1 階)

香港ランチ

【販売期間】2019 年 1 月 4 日(金)～ 2 月 28 日(木)

【販売時間】ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:30)

【販売価格】お一人様 4,752 円※2 名様より承ります。

【メニュー】

- ・胡桃の飴たき
- ・焼き物入り前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ入りワンドンスープ
- ・中国野菜のあっさり炒め
- ・点心三種(スベアリの黒豆ソース・焼売・海老入り蒸し餃子)
- ・タラと揚げ湯葉の中国風味噌煮込み 土鍋仕立て
- ・牛肉入り沙河粉(サーホーフアン)の炒め
- ・中国菓子とともに工芸茶をお愉しみください



↑ 香港ランチ イメージ

美食めぐり～香港編～

【販売期間】2019 年 1 月 25 日(金)～ 27 日(日)

【販売時間】ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【販売価格】お一人様 13,068 円※2 名様より承ります。

【メニュー】

- ・胡桃の飴たきとピリ辛ナッツ
- ・冷菜二種
- ・焼き物盛り合わせ
- ・点心二種(蟹の卵のせ焼売・五目揚げもち)
- ・フカヒレと蟹肉のミルク炒め 海老のマンゴーマヨネーズソース
- ・岩手県産 40 頭干し鮑のオイスターソース煮込み 中国パンズを添えて
- ・蓮の葉包み蒸しおこわ フカヒレ入りワンドンスープとともに
- ・中国菓子とともに工芸茶をお愉しみください



↑ 副料理長 杉本 豊

中国料理 皇家龍鳳 副料理長 杉本 豊 プロフィール

2003 年大阪市内のホテルで中国料理を学び、2011 年リーガロイヤルホテル(大阪)へ入社。2017 年 10 月にリーガロイヤルホテル京都「中国料理 皇家龍鳳」でチーフを務め、2018 年 11 月副料理長に就任。

2018 年 6 月に訪問した香港では、海鮮料理で有名な港町 西貢の「六福菜館」などに行き、香港で感じたパワーと勢いを料理に表現しました。

※写真はすべてイメージ。※上記料金はすべて税金・サービス料込み

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都「中国料理 皇家龍鳳」075-361-9222(直通)

*** 本件に関するお問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル京都 販売促進担当 片桐・長谷川・村田

〒600 - 8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町 1 番地

TEL : 075 - 361 - 9149 (直通) / FAX : 075 - 361 - 9150