

15種の薬膳で身体にご褒美を 中国料理 皇家龍鳳「身体が喜ぶ薬膳フェア」

販売開始：2021年5月1日(土)～6月30日(水)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人・山中 一茂)は、「中国料理 皇家龍鳳」で、「薬膳フェア」を2021年5月1日(土)から6月30日(水)まで開催します。

「身体が喜ぶ薬膳フェア」では、ランチにて「皇家龍鳳 薬膳鍋セット」と「身体が喜ぶ薬膳ランチ」、ディナーにて「身体が喜ぶ薬膳ディナー」のコースを販売します。中医学理論と薬食同源の伝統を持つ中国料理の調理法を学び、それぞれの食材の持つ食効(薬効)を最大限に生かすことにより、健康増進に寄与することを目的とした「栄養薬膳師」の資格を保有する料理長 甲谷が、おいしく身体にも優しい中国料理を目指して、免疫力が気になる今だからこそ食べたい、薬膳を使用したメニューを考案しました。ランチのセットメニュー・ディナーのコースで愉しめる「皇家龍鳳 薬膳鍋」は、薬膳を15種類使用し、フォワグラ入り肉団子や吉林人参などが素材の味をさらに引き立てます。デザートは、薬膳の白きくらげ入りで台湾で定番の「豆花」を用意。季節の変わり目に身体が喜ぶ薬膳をふんだんに使用した中国料理を愉しめます。

詳細については下記の通りです。

中国料理 皇家龍鳳「身体が喜ぶ薬膳フェア」概要

【販売店舗】「中国料理 皇家龍鳳」(地下1階)

【販売時間】[ランチ]12:00～14:30(ラストオーダー14:00)

[ディナー]17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

【販売期間】2021年5月1日(土)～6月30日(水)

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

【内 容】※下記料金は、税金・サービス料を含みます

皇家龍鳳 薬膳鍋セット お一人様 4,598円 ※ランチのみ販売

身体が喜ぶ薬膳ランチ お一人様 5,445円

<メニュー>

鮑の冷製 葱生姜ソース / フカヒレスープ ウニ入り / 水餃子 胡麻胡桃ソース /

鯛と大根餅の豆鼓蒸し / 牛肉と百合根の陳皮炒め /

吉林人参入り蓮の葉包み御飯 / 薬膳入り生姜風味の豆花

身体が喜ぶ薬膳ディナー お一人様 14,520円

<メニュー>

鮑の冷製 葱生姜ソース / フカヒレ姿煮 燕の巣とともに /

皇家龍鳳 薬膳鍋 / 梅と大葉入り炒飯 / 薬膳入り生姜風味の豆花

<皇家龍鳳 薬膳鍋で使用している薬膳15種>

吉林人参	・唐辛子	・干し貝柱
ソウカ	・山薬	・棗
草果	・百合根	・山椒
ケイヒ	・龍眼	・陳皮
桂皮	・蓮の実	・月桂葉の葉
八角		
ハッカク		
キヌガサタケ		
衣笠茸		



「皇家龍鳳 薬膳鍋」イメージ



「身体が喜ぶ薬膳ディナー」イメージ

■ 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」(地下1階) 075-361-9222(直通)

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 片桐・近藤
〒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

【参考】

栄養薬膳師について

中国の中華中医薬学会栄養薬膳専科分会より授与される称号「栄養薬膳師」。
中医学理論と薬食同源の伝統を持つ中国料理の調理法を学び、それぞれの食材の持つ食効（薬効）を最大限に生かすことにより、健康増進に寄与することを目的に授与される資格。2年間20回の通信講座と2回のスクーリングにより、中医学理論と医食同源の伝統を持つ中国料理の調理法を学び、中国・中華中医薬学会栄養薬膳専科分会による「栄養薬膳師」学科試験と、公益社団法人 日本中国料理協会によるレシピ作成試験、実技試験を受験して合格した者が取得できる。

中国料理 皇家龍鳳 料理長 甲谷 慎三 プロフィール

1986年より大阪市内のホテルで広東料理を学び、料理長の経験を経て、2018年10月1日にリーガロイヤルホテル京都の料理長として就任。2019年5月に栄養薬膳師の資格取得し、今後は美味しくて身体に優しい中国料理も展開していく。



料理長 甲谷 慎三