

## 旨辛なランチ&ディナーコースと3色の旨辛麺

# 中国料理 皇家龍鳳「夏の旨辛フェア」開催

販売開始：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

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 藤井 友行)は、「中国料理 皇家龍鳳」で、「夏の旨辛フェア」を2021年7月1日(木)から8月31日(火)まで開催します。

「夏の旨辛フェア」では、ランチコース「夏の旨辛 口福ランチ」とディナーコース「夏の旨辛 優花ディナー」、赤・青・黄の3色の旨辛麺や酸辣湯麺を販売します。

ランチコース「夏の旨辛 口福ランチ」は、フカヒレ入り酸味と辛味のスープや、水菜と京都ぼーくの椒麻ソースなど全7品、ディナーコース「夏の旨辛 優花ディナー」は、蟹爪のスパイシーココナッツ揚げや四川式麻婆豆腐など全7品の旨辛メニューを愉しめます。ランチ、ディナーともに♫の一品で赤・青・黄から選べる旨辛い「辣麺」を用意。ご希望の方はミニサイズで3種類の食べ比べができます。また、それぞれのメニューの辛さを自分好みに調節できるよう、山椒のきいた唐辛子ソース「麻辣醬」、潮州地方のガーリックのきいた唐辛子オイル「潮州辣椒油」、海南島特産の唐辛子味噌「黄灯辣椒醬」の3種を添えて提供します。アラカルトメニューではコースでも楽しめる3種の「夏の旨辛 辣麺」と「酸辣湯麺」を用意。ご希望に合わせてより辛く提供することも可能です。辛いだけではなく、中国料理の旨味もしっかり楽しめる暑い夏にこそ食べたいメニューがそろったフェアです。

詳細については下記の通りです。

## 中国料理 皇家龍鳳「夏の旨辛フェア」開催 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7月1日(木)～8月31日(火)

※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

夏の旨辛 口福ランチ お一人様 4,840円

<メニュー>

鯛の刺身 麻辣ソース  
 フカヒレ入り酸味と辛味のスープ  
 鶏の唐揚げ マスタード風味  
 海老と帆立貝のチリソース  
 水菜と京都ぼーくの椒麻ソース  
 辣麺 (赤・黄・青からお選びいただけます)  
 杏仁豆腐 マンゴーミルクソース



「夏の旨辛 口福ランチ」イメージ

夏の旨辛 優花ディナー お一人様 10,890円

<メニュー>

鯛の刺身 麻辣ソース  
 フカヒレ入り酸味と辛味のスープ  
 蟹爪のスパイシーココナッツ揚げ  
 鮑の南乳辣椒蒸し  
 四川式麻婆豆腐  
 辣麺 (赤・黄・青からお選びいただけます)  
 杏仁豆腐 マンゴーミルクソース



「夏の旨辛 優花ディナー」  
 四川式麻婆豆腐 イメージ

夏の旨辛<sup>ラーメン</sup>～辣麵～※アラカルトメニュー

※ご希望に合わせてより辛くすることも可能です。(ご注文の際にお申しつけください)

■夏の旨辛<sup>ラーメン</sup> 辣麵～赤～ 1,815円

醤油ベースで黒酢、辣油、山椒油などを使用した  
四川式の担々麵。



■夏の旨辛<sup>ラーメン</sup> 辣麵～青～ 1,815円

青唐辛子とあっさりとした上湯スープの  
見た目にもさわやかな中華そば。



■夏の旨辛<sup>ラーメン</sup> 辣麵～黄～ 1,815円

「黄灯<sup>ウォントンフラッシュペッパー</sup>辣椒醬」を使用した海老味噌の香味を感じる  
中華そば。



■酸辣湯麵<sup>サンラータンメン</sup> 1,936円

酢の酸味と唐辛子や胡椒の辛味と香味が  
効いた中華そば。



※写真はイメージです。

■ 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