

「鉄板焼 葵」でグラスシャンパン付の豪華食材を堪能
「至高のディナー」を食す ご褒美ステイプラン

販売期間：2022 年 2 月 1 日（火）～3 月 31 日（木）

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、ホテル直営レストラン「鉄板焼 葵」の夕食「至高のディナー」が付いた宿泊プラン（1 泊 1 室 2 名様 100,000 円～ 税金・サービス料・宿泊税込）を 2022 年 2 月 1 日（火）から 3 月 31 日（木）まで販売します。

「至高のディナー」を食す ご褒美ステイプランは、「鉄板焼 葵」で提供されるコースの中で最も贅沢な「至高のディナー」とラグジュアリーツインルームまたはスイートツインルームでの宿泊をセットにした期間限定の贅沢なプランです。

「鉄板焼 葵」は三大和牛の 1 つ「近江牛」を提供する認定「近江牛」指定店。「至高のディナー」は、メインに近江牛の鉄板焼 80g の他にも活国産イセエビやフォワグラ、活国産黒鮑などの贅沢食材が堪能できる特別ディナーです。今回の宿泊プラン特典として乾杯用のグラスシャンパンも用意。また、お部屋は和モダンで落ち着いたラグジュアリーツインルームまたはワンランク上のスイートツインルームを選べます。洗い場付のバスルームもあり広々としたお部屋でゆっくりとくつろげます。

新型コロナウイルスの感染が拡大する中、感染対策をしっかりと行ったホテル館内で優雅な時を過ごし非日常を楽しめます。記念日にもぴったりの期間限定の宿泊プランです。

詳細は次の通りです。

○「至高のディナー」を食す ご褒美ステイプラン 概要 ○

【販売期間】2022 年 2 月 1 日（火）～3 月 31 日（木）※除外日 2 月 28 日（月）

【料 金】1 泊 1 室 2 名様料金

- ・ラグジュアリーツインルーム 100,000 円～
- ・スイートツインルーム 120,000 円～

【プラン内容】夕食：「鉄板焼 葵」（地下 1 階）にて「至高のディナー」

※3 月のメニュー内容は変更となります

※乾杯用グラスシャンパン付（ノンアルコールも可）

朝食：オールデイダイニング カザ（1 階）和洋ビュッフェ

または ルームサービス（アメリカンブレックファスト）



「ラグジュアリーツインルーム」イメージ



「至高のディナー」イメージ

※宿泊日の 3 日前までの要予約 ※料金は、税金・サービス料・宿泊税を含みます。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、レストランの休業・営業時間が変更となる場合がございます。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 宿泊予約 075-361-3333（直通）

受付時間 9:00～17:30

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 三木・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