

暑い夏に食欲そそる！夏のおすすめ麺 6 選！
中国料理 皇家龍鳳「夏の麺フェア」開催
 販売期間：2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 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・藤井 友行)は、「**中国料理 皇家龍鳳**」で、「**夏の麺フェア**」を 2022 年 7 月 1 日(金)から 8 月 31 日(水)まで開催します。



「夏の麺フェア」イメージ

「夏の麺フェア」では、暑い夏にぴったりの冷麺や高級食材を贅沢につかったスープそばなど温冷合わせて全 6 種類の麺料理を販売します。

龍鳳涼麺は、2 名様でも愉しめるボリュームたっぷりの冷麺に、海老やチャーシューなど 7 種類のトッピングを添えて、胡麻ダレとしょうゆダレの 2 つの味で愉しめます。

温麺は 5 種類用意。胡麻とくるみのコクと風味豊かなスープに、料理長 甲谷特製自家製辣油のアクセントが効いた**胡麻だれ担々麺**や、希望に応じて辛さ調節ができる、自家製辣油と山椒油の辛さがたまらない**四川担々麺**、お酢の酸味と自家製辣油や山椒油の辛味スープに、野菜と豆腐を合わせた**酸味と辛味のスープそば**を用意。

その他、上海蟹味噌入りスープに、ほぐした蟹身とフカヒレがたっぷり入った**フカヒレと上海蟹味噌入りスープそば**や、贅沢にフカヒレの姿煮を 1 枚使った**フカヒレの醤油風味スープそば**など料理長 甲谷のこだわりが詰まった暑い夏に食べたくなる、おすすめメニューがそろった麺フェアです。

詳細については次頁の通りです。

中国料理 皇家龍鳳「夏の麺フェア」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] 11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【販売期間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

[定休日] 毎週月・水曜日 ※祝日を除く

※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。

■龍鳳涼麺

2,450 円



ボリュームたっぷりの冷麺を胡麻ダレとしょうゆダレにつけて、お好きなトッピングとともに。

■胡麻だれ担々麺

1,850 円



胡麻とくるみが入ったスープはコクと風味を愉しめます。自家製辣油がアクセント。

■四川担々麺

1,850 円



醤油ベースに自家製辣油、山椒油、鎮江香酢（黒酢）などを使用した四川担々麺。

■酸味と辛味のスープそば

1,950 円



お酢の酸味と八角や桂皮、草果などを高温の油で香りづけした自家製辣油がポイント。

■フカヒレと上海蟹味噌入りスープそば

3,700 円



上海蟹味噌入りスープにほぐした蟹身とフカヒレが入った豪華なスープそば。

■フカヒレの醤油風味スープそば

5,500 円



贅沢にフカヒレの姿煮を1枚乗せた、あんかけスープそば。

※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 和田・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