

食欲を上げて夏を乗り切る、夏のおすすめ麺6選！
 期間限定メニューも登場！

中国料理 皇家龍鳳「夏の麺フェア」開催

開催期間：2023年7月1日(土)～8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、「中国料理 皇家龍鳳」で「夏の麺フェア」を2023年7月1日(土)から8月31日(木)まで開催します。



「夏の麺フェア」イメージ

毎年好評の「夏の麺フェア」では、暑い夏にぴったりの冷麺はもちろん、今年は海鮮をつかったスープそばなど期間限定の麺を含む、全6種類の温冷の麺料理を販売します。

皇家龍鳳の夏の定番、**龍鳳涼麺**は海老やチャーシューなど7種類のトッピングを添えて、胡麻ダレと醤油ダレの2つの味で愉しめる人気メニューです。温麺は5種類用意。今年は7月限定メニューに、海鮮や細切りにした筍や椎茸、豆腐などが入った酸味ととろみのスープ麺、**海鮮入り酸辣湯麺**を。8月限定メニューには、**甜麵醬**の甘みと豆板醬、辣油の辛味が癖になる**ジャージャー麺**が登場。その他、胡麻と胡桃のkokoroと風味豊かなスープに料理長 甲谷特製辣油のアクセントが効いた**胡麻と胡桃の担々麺**や、ぷりぷりの海老と芳醇な香りの海老味噌風味あんが一緒に愉しめる**海老味噌風味のスープそば**、干し海老や干し貝柱、金華ハムの旨味が効いた**XO 醬**と上湯スープを和え、シャキシャキ野菜をのせた**XO 醬和えそば**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20:00)

【販売期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

[定休日] 毎週・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。

■〔7月限定〕海鮮入り酸辣湯麵 2,200円



海鮮や細切りにした筍や椎茸、豆腐などが
入った酸味のあるとろりとしたスープ麵。

■〔8月限定〕ジャージャー麵 1,850円



テンメンジャンの甘みと豆板醬、ラーユの辛味が癖になる。
白髪ねぎときゅうりでさっぱりと。

■龍鳳涼麵 2,450円



皇家龍鳳の夏の定番の冷麵は胡麻ダレと醬油
ダレにつけて、お好きなトッピングとともに。

■胡麻と胡桃の担々麵 1,850円



スープは胡麻ペーストに胡桃を加えることで香りと
コクを愉しめます。特製ラーユがアクセント。

■海老味噌風味のスープそば 2,000円



ぷりぷりの海老と海老味噌風味のあんを味わう
風味豊かな麵。

■XO 醬和えそば 2,100円



干し海老、干し貝柱、世界三大ハムの一つ“金華ハム”
の旨味が効いたXO 醬と上湯スープで和え、
シャキシャキ野菜をのせました。

※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 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 尾崎・和田・林
〒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