

寒い冬にぴったりなあったか土鍋メニューが集合
中国料理 皇家龍鳳「冬のあったか土鍋フェア」開催

開催期間：2024年1月4日(木)～2月29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「冬のあったか土鍋フェア」を2024年1月4日(木)から2月29日(木)まで開催します。



「冬のあったか土鍋フェア」イメージ

「中国料理 皇家龍鳳」では、気軽に愉しめる「冬のあったか土鍋フェア」を開催し、寒い時期に嬉しい心も体も温まる3種類の土鍋メニューを販売します。

土鍋ごと蒸しあげた鮑に白湯スープをたっぷりと注いだ「鮑の姿白湯土鍋蒸しスープ」をはじめ、辛さの調節が可能で具だくさんのあんがかかった「五目入りあんかけ おこげ」や、海の幸を贅沢に使用し、3種類のソースからお好みの味を選べる「海鮮と春雨の土鍋煮込み お好みのソースで」など個性豊かな土鍋メニューを用意。

料理長 こうたに 甲谷のこだわりが詰まった、寒い冬に体の芯から温まることのできる熱々の土鍋メニューが愉しめます。

詳細については次頁の通りです。

■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 西村・和田・尾崎
 〒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

中国料理 皇家龍鳳「冬のあったか土鍋フェア」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】2024年1月4日(木)～2月29日(木)

〔定休日〕2024年1月10日(水)、24日(水)、29日(月)、

2月7日(水)、14日(水)、28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。

鮑の姿白湯土鍋蒸しスープ

3,025 円

豚や鶏を時間をかけてじっくり煮込み
鮑と合うよう軽やかな口当りに仕上げた白湯スープと
土鍋ごと蒸しあげた鮑を合わせた一品。
土鍋であっさり蒸している中にも、コクのある白湯スープと
芳醇な鮑を愉しむことができます。



「鮑の姿白湯土鍋蒸しスープ」イメージ

五目入りあんかけ おこげ

2,420 円

海老やイカ、豚肉などの具材がたくさん入った
「五目入りあんかけ おこげ」。
パリパリに揚げたおこげの上に具材の旨味が
たっぷり詰まったあんをお客様の目の前でかけて仕上げます。
あんはお好みで辛さの調節が可能。
おこげに熱々のあんを絡めてお召し上がりください。



「五目入りあんかけ おこげ」イメージ

海鮮と春雨の土鍋煮込み お好みのソースで

4,840 円

花椒と唐辛子の辛さが効いた香り高い麻辣醬マラージャンソース、
バーベキューソースのような味わいの沙茶醬サーチージャンソース、
葱の香りと甘みが凝縮した紅葱アカネギソースの3種類から
お好みのソースをお選びいただけます。
鯛、ズワイ蟹、帆立貝と海の幸をふんだんに使い、
海鮮の旨味が春雨に染み込んだ贅沢な一品です。



「海鮮と春雨の土鍋煮込み お好みのソースで」イメージ

【オプションメニュー】

「冬のあったか土鍋フェア」メニューを注文
いただいたお客様限定で、点心三種と
デザートのをセットを726円で用意。