



フカヒレ姿煮を贅沢に使用した開業55周年特別メニューが登場！

中国料理 皇家龍鳳 夏の麺フェア
 豪華「土鍋入りフカヒレ姿煮込み麺」販売

開催期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

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」夏の麺フェアで豪華「土鍋入りフカヒレ姿煮込み麺」を2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで販売します。



「土鍋入りフカヒレ姿煮込み麺」イメージ

今年の「中国料理 皇家龍鳳」夏の麺フェアでは、11月に迎える開業55周年を記念した特別メニュー 土鍋入りフカヒレ姿煮込み麺(12,650円 税金・サービス料含む)を用意しました。高級食材のフカヒレ姿煮を贅沢に使用し、土鍋で提供。別添えの麺の上に熱々のあんをかけて食べるのはもちろん、麺をあんにつけ、つけ麺として食べるなど自由に召しあがれます。

その他、皇家龍鳳の夏の定番、皇家龍鳳涼麺や、料理長 甲谷特製の干し海老や干し貝柱、世界三大ハムの一つ金華ハムの旨味が効いた XO 醤を使用した XO 醤風味の海鮮炒めそばなど食欲そそる麺料理がラインアップ。

この夏も料理長のこだわりが詰まった暑い夏を乗り切るおすすめ麺メニューをご堪能ください。

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
 豪華「土鍋入りフカヒレ姿煮込み麺」販売 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7月1日(月)～8月31日(土)

※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・料金】開業55周年特別メニュー「土鍋入りフカヒレ姿煮込み麺」 12,650円

【夏の麺フェアその他ラインアップ】

■蟹味噌入りフカヒレあんかけスープそば 6,325 円



上海蟹の蟹味噌が風味豊かなスープそば。
蟹とフカヒレがたっぷり入ったあんを麺に絡めて。

■XO 醤風味の海鮮炒めそば 2,530 円



料理長特製の旨味が効いた XO 醤がポイントの
海鮮炒めそば。

■胡麻とくるみの担々麺 2,024 円



胡麻ペーストにくるみが入ったスープは香りと
コクを愉しめます。料理長特製^{ラーユ}辣油がアクセント。

■ジャージャー麺 2,024 円



^{テンメンジャン}甜麵醬の甘みと^{ラーユ}豆板醬、辣油の辛味が
食欲をそそる夏に食べたい一品。

■皇家龍鳳涼麺 3,036 円



皇家龍鳳の夏の定番の冷麺は胡麻ダレや
醤油ダレにつけて、お好きなトッピングとともに。

※写真は全てイメージです。
※表記料金は、税金・サービス料を含みます。

■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 和田・尾崎・西村
〒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