



開業 55 周年を記念し、人気メニューが復活！

中国料理 皇家龍鳳「^{ロイヤルセイロ}皇家蒸籠タワー」販売

販売開始:2024 年 9 月 1 日(日)～

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、2024 年 11 月 1 日(金)に開業 55 周年を迎えます。これを記念し、中国料理 皇家龍鳳では「^{ロイヤルセイロ}皇家蒸籠タワー」(6,325 円 税金・サービス料含む)を 2024 年 9 月 1 日(日)から販売します。

開業 50 周年に販売し、ご好評いただいた人気メニュー「^{ロイヤルセイロ}皇家蒸籠タワー」をこの度リニューアル。55 周年の「5」にかけ、セイロを 5 段に積み重ねたメニューで、中国料理定番の点心やメインの肉料理などをセイロに詰め、コース仕立てでご用意しました。①点心三種盛り合わせ ②野菜のフカヒレあんかけ ③鯛の^{トーチ}豆豉蒸し ④豚バラ肉の香辛料蒸し ⑤蓮の葉蒸し御飯 を入れたセイロを、お客様の目の前で熱々のジャスミンティーを使って蒸しあげます。セイロに入っていることで、食材の旨味を逃すことなく、最後まで温かくお料理を愉しめます。お一人様でお召しあがりいただくのはもちろん、ご家族やご友人とのシェアもおおすすめです。

●● 中国料理 皇家龍鳳「^{ロイヤルセイロ}皇家蒸籠タワー」販売 概要 ●●

【販売店舗】中国料理 皇家龍鳳(地下 1 階)

【営業時間】[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)

【販売開始】2024 年 9 月 1 日(日)～

【料 金】6,325 円(税金・サービス料含む)

【メニュー】

^{ロイヤルセイロ}皇家蒸籠タワー

- ①点心三種盛り合わせ
- ②野菜のフカヒレあんかけ
- ③鯛の^{トーチ}豆豉蒸し
- ④豚バラ肉の香辛料蒸し
- ⑤蓮の葉蒸し御飯

※②「野菜のフカヒレあんかけ」は+4,554 円で「フカヒレ姿煮」に

^{トーチ}③「鯛の豆豉蒸し」は+1,771 円で「鮑の XO 醬蒸し」にそれぞれ変更いたします。



^{ロイヤルセイロ}皇家蒸籠タワー イメージ

■ 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・宮地
〒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