



開業 55 周年の歴史を紡ぐ
シェフが贈る至高のメモリアルプレートをお愉しみください
『開業 55 周年記念フェア Final』開催
開催期間:2024年11月1日(金)~12月30日(月)

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、開業55周年を記念し、シェフが皆さまへの感謝の想いを込めて創作したメニューを提供する『開業55周年記念フェア Final』を2024年11月1日(金)~12月30日(月)まで開催します。

2024年5月から開催してきた「開業55周年記念フェア」。2024年11月1日(金)に開業55周年当日を迎えるにあたり「原点を見つめなおし、これからもお客様に愛されるホテル作りを目指す」という想いに向け、館内レストラン6店舗の各シェフが自身の思い出に残るメニューをコースに組み込みました。

リーガロイヤルホテル京都伝統の味を再現したメニューや、シェフが研修時代に学んだ思い出の味などを取り入れた「開業55周年記念メニュー」は、55周年の歴史を紡いできた一員である各シェフが贈る至高のメモリアルプレートです。

たいせつな方と思い出を語らいながら、紡ぎ続ける物語の一幕を感じるひとときをご堪能ください。

詳細については次の通りです。

＊ ＊ 『開業 55 周年記念フェア Final』開催 概要 ＊ ＊

【開催店舗】フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階) / オールデイダイニング カザ(1階) / 鉄板焼 葵(地下1階) / 懐石フランス料理 グルマン橋(地下1階) / 中国料理 皇家龍鳳(地下1階) / 京料理 たん熊北店(地下1階) / ラウンジ(1階)

フレンチダイニング トップ オブ キョウト

【販売期間】ランチ:2024年11月1日(金)~12月30日(月)

ディナー:2024年11月1日(金)~12月13日(金)

【営業時間】12:00~15:30(ラストオーダー14:00) / 17:00~21:30(ラストオーダー20:00)

【メニュー】

開業 55 周年記念ランチ“マネージュ” 6,325 円《全 10 品》

- 京都原了郭 黒七味風味ココアと山椒を練りこんだサブレ
- アミューズブーシュ
- 京丹波ぼーくと京番茶のジャンボンブラン 丹波しめじと白いんげん豆のラグー
- 京丹後エチエ農産里芋のポタージュ 山中油店より芳香落花生油の香りで
- 丹後ジャージー牧場ホエイと琴引の塩の麴で漬けたお魚のポワレ
京都大原産赤紫蘇のソース
- 京地どりのロースト もも肉を西京味噌とともに軽く煮込んで
- 本日のおすすめデザート
- パン
- 食後のお飲み物
- 小菓子



フレンチダイニング トップ オブ キョウト
「開業 55 周年記念ランチ“マネージュ”」イメージ

開業 55 周年記念ディナー“モチーフ” 13,156 円《全 10 品》

- 京都原了郭 黒七味風味ココアと山椒を練りこんだサブレ
- アミューズブーシュ
- プリを宮津市“てっか”でマリネして 京都産蕪と金時人参のドレッシング
- 京なまふ麩藤 平打ち生麩
“京の肉”のポロネーゼと丹後ジャージー牧場のゴーダ
- 平目のロースト 京都産平飼卵と丹波しめじのクルート
山田製油 ごまねりねりと豆乳クリーム
- ロアリングフォーティーズラムを二種類の調理法でシンプルなローストに
原了郭 御香煎 薫るジュを添えて
湯葉麴とともに軟らかく煮上げ 京丹後久美浜よりハマグリソース
- 本日のおすすめデザート
- パン
- 食後のお飲み物
- 小菓子



フレンチダイニング トップ オブ キョウト
「開業 55 周年記念ディナー“モチーフ”」
「ロアリングフォーティーズラムを二種類の調理法で
シンプルなローストに 原了郭 御香煎 薫るジュを添えて
湯葉麴とともに軟らかく煮上げ
京丹後久美浜よりハマグリソース」イメージ

オールデイダイニング カザ

【販売期間】2024年11月1日(金)～12月30日(月)

【提供時間】

ランチビュッフェ 1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00

ディナービュッフェ 1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00



RIHGA ROYAL HOTELS

開業 55 周年記念ランチビュッフェ

- ハムとチーズのホットサンド モンテ・クリスト
- 豚すね肉と香味野菜の煮込み シュバイネハクセ風
- アンチョビクリームとスワン・シュー

お一人様料金	平日	土日祝
大人	¥4,554	¥5,060
シニア優待(70歳以上)	¥3,289	¥3,542
小学生(7～12歳)	¥2,277	¥2,530
幼児(4～6歳)	¥1,265	

※3歳以下のお子様は無料。



オールデイダイニング カザ
「開業 55 周年記念ビュッフェ」イメージ

開業 55 周年記念ディナービュッフェ

除外日: 12月22日(日)～25日(水)

- 豚バラ肉のロースト ポルケッタ
- シーフードピラフ
- 牛肉のパプリカ煮込み オンゲロワーズ

お一人様料金	平日	土日祝
大人	¥6,325	¥7,084
シニア優待(70歳以上)	¥4,554	¥5,060
小学生(7～12歳)	¥3,289	¥3,542
幼児(4～6歳)	¥1,771	

※3歳以下のお子様は無料。



オールデイダイニング カザ
「シーフードピラフ」イメージ

鉄板焼 葵

【販売期間】2024年11月1日(金)～12月30日(月)

【営業時間】平日 12:00～15:30(ラストオーダー14:30) | 土日祝 11:30～13:00 / 13:30～15:00
17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【メニュー】

開業 55 周年記念ランチ“葵ランチ” 9,614 円《全 9 品》

- ブリと帆立貝の炙り オレンジの香り
- 黒毛和牛の焼きしゃぶとお野菜たっぷりのブイヨンスープ
- 活鮑の鉄板焼 あおさ海苔香る白ワインのクリームソース
- ミックスサラダ 葵特製ドレッシング
- 国産牛の鉄板焼 フィレ(80g)
- 彩り焼き野菜
- 白御飯 赤出汁 香の物
- シャーベット
- コーヒー または 紅茶



鉄板焼 葵
「開業 55 周年記念ランチ“葵ランチ”」
「活鮑の鉄板焼 あおさ海苔香る白ワインクリームソース」
イメージ

開業 55 周年記念ディナー“近江牛ディナー” 22,264 円《全 8 品》

除外日: 12月21日(土)～25日(水)

- 海の幸の宝箱 “シーフードハーモニー” ～55年間の感謝の想いを宝石箱に～
- チーズを香ばしく焼いたオニオングラタンスープ
～みなさまに愛されるホテル伝統のスープ～
- 活オマール海老とフォワグラのマリアージュ トリュフ風味のアメリカンソース
～リーガロイヤルホテル婚礼メニューより ありがとうの想いを込めて～
- ミックスサラダ 葵特製ドレッシング
- 近江牛の鉄板焼 フィレ(80g) または ロース(100g)
～これからもみなさまに鉄板焼の最高級和牛で感動をお届けします～
- 彩り焼き野菜
- 白御飯 または ガーリックライス 赤出汁 香の物
- シェフお任せデザート



鉄板焼 葵
「開業 55 周年記念ディナー“近江牛ディナー”」
「活オマール海老とフォワグラのマリアージュ
トリュフ風味のアメリカンソース
～リーガロイヤルホテル婚礼メニューより
ありがとうの想いを込めて～」イメージ

懐石フランス料理 グルマン橋

【販売期間】2024年11月1日(金)～12月30日(月)

【営業時間】<平日>12:00～15:30(ラストオーダー14:30)
<土日祝>11:30～15:30(ラストオーダー14:30)
17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【メニュー】

開業 55 周年記念ランチ“都” 6,325 円《全 8 品》

- 真鯛昆布締めと紅ズワイガニ 柿と柚子の香り
- 冬野菜と京鴨のポトフ
- 衣を纏ったお魚 九条ねぎとえびいも
- 京丹波高原豚と白菜 里芋のテリーヌ 京都産野菜
- メのもの 京漬物
- 5 種の選べるデザート
- コーヒー または 紅茶
- パン



懐石フランス料理 グルマン橋
「開業 55 周年記念ランチ“都”」イメージ

開業 55 周年記念ディナー“華” 15,180 円《全 10 品》

除外日:12月21日(土)～25日(水)

- フォワグラと百合根のモンブラン仕立て
- 本ズワイ蟹の洋風燕蒸し
- じっくり炒めた玉ねぎとチーズのスープレッタン
- 甘鯛鱗焼き トマトと軽いバターソース
- グラニテ
- 黒毛和牛サーロイン 備長炭焼 赤ワイン香るソースと京都産野菜
- メのもの 京漬物
- 5 種の選べるデザート
- コーヒー または 紅茶
- パン



懐石フランス料理 グルマン橋
「開業 55 周年記念ディナー“華”」
「フォワグラと百合根のモンブラン仕立て」イメージ

中国料理 皇家龍鳳

【販売期間】2024年11月1日(金)～12月30日(月)

【営業時間】11:30～15:30(ラストオーダー14:30)
17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【メニュー】

開業 55 周年記念ランチ“口福ランチ” 6,072 円《全 7 品》

- 前菜三種盛り合わせ
- フカヒレスープ
- 点心三種盛り合わせ
- 鶏肉の唐揚げ 朝天辣椒ソース
- 海鮮三種と春雨の土鍋煮込み
- 海鮮炒飯
- デザート



中国料理 皇家龍鳳
「開業 55 周年記念ランチ“口福ランチ”」
「海鮮三種と春雨の土鍋煮込み」イメージ

開業 55 周年記念ディナー“藍花” 15,939 円《全 7 品》

除外日:12月21日(土)～25日(水)

- 前菜五種盛り合わせ
- フカヒレ姿煮込み
- 北京ダック (お好きなだけ)
- 鮑の姿 干し貝柱ソース
- 牛フィレ肉のトリュフ風味蒸し
- 上海蟹味噌あんかけ炒飯
- デザート 二種



中国料理 皇家龍鳳
「開業 55 周年記念ディナー“藍花”」イメージ

京料理 たん熊北店

【販売期間】2024年11月1日(金)～12月30日(月)

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

17:00～21:00(ラストオーダー19:30)

※定休日:毎週火曜日・水曜日

【メニュー】

開業 55 周年記念ランチ 5,500 円《全 4 品》

- 前菜 季節の八寸
- 御寿司 海鮮ちらし寿司
- 焼物 玉べ宝楽
- デザート



京料理 たん熊北店
「開業 55 周年記念ランチ」イメージ

開業 55 周年記念ディナー 15,500 円《全 7 品》

- 先付 季節小鉢
- 煮物 椀 蕪蒸し
- 御造り 五種盛り
- 焼物 牛フィレ肉 温野菜
- 鍋 すっぽん鍋
- 御寿司 鯖寿司 小巻寿司
- デザート



京料理 たん熊北店
「開業 55 周年記念ディナー」イメージ

ラウンジ

【販売期間】2024年11月1日(金)～11月30日(土)

【提供時間】10:00～17:00(ラストオーダー17:00)

開業 55 周年記念アフタヌーンティーセット 5,555 円

(セットドリンク:コーヒー、紅茶 4 種 または ハーブティー3 種、
ノンアルコールカクテル 3 種)

《1 日 10 食限定・セット内フリードリンク付・利用時間 120 分制》

- ・セイボリー 全 9 品
- ・スイーツ 全 7 種

スワンシュー / 洋梨の赤ワイン煮タルト / スフレチーズケーキ

プリン / フルーツバスケット / ピスタチオケーキ

ホワイトチョコムースの苺ゼリー



ラウンジ
「開業 55 周年記念アフタヌーンティーセット」イメージ

※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。

※表記料金は全て税金・サービス料を含みます。※写真は全てイメージです。

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 レストラン予約係 075-361-9219(直通)

(受付時間 10:00～18:00)

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