2024 年 11 月 27 日

NEWS RELEASE　　リーガロイヤルホテル京都

選べる美味しさ！
人気のフェアメニューがセットになって愉しめる

中国料理 皇家龍鳳『ハーフ&ハーフ フェア』開催

開催期間：2024 年 12 月 2 日(月)～2025 年 3 月 31 日(月) ※平日ランチ限定

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」にて、夏から秋にかけてご好評いただいた「麺フェア」と「焼飯(ホイハン)フェア」のメニューの中から、組み合わせを選んで愉しめる「**ハーフ&ハーフ フェア**」を 2024 年 12 月 2 日(月)から 2025 年 3 月 31 日(月)までの平日のランチ限定で販売いたします。

「ハーフ&ハーフ フェア」イメージ

「ハーフ&ハーフ フェア」では、食欲そそる麺メニューと焼飯(ホイハン)メニュー計 6 種類のラインアップの中からそれぞれ 1 品ずつ組み合わせを選んで召しあがっていただけます(※一部差額が生じるメニューがございます)。麺メニューでは、「葱と叉焼(チャーシュー)入りスープそば」が新たに登場。上湯スープのベースに醤油とねぎ油を加えたあっさりとしたスープに、細切りにした白髪ねぎと叉焼(チャーシュー)をトッピングしました。さらに高温のピーナッツ油を上からかけることで、葱の甘さが引き立つ一品に仕上がっています。他にも胡麻とくるみのコクと風味豊かなスープに、料理長 甲谷(こうたに)特製辣油(ラーユ)のアクセントが効いた「胡麻とくるみの担々麺」も絶品です。

焼飯(ホイハン)メニューからは、醤油ベースのあんにボリューム満点の海鮮と野菜が食べ応え抜群の「五目あんかけ丼」、豆板醤と山椒を利かせた、辛い物好きにはたまらない「四川麻婆豆腐丼」といったバラエティ豊かなメニューの中から、どの組み合わせにしようか迷ってしまうほど魅力的なメニューが勢揃い。また、オプションメニューで「点心三種とデザート」も追加でき、美味しさ、満足感をたっぷり味わうことができます。

料理長 甲谷(こうたに)のこだわりが詰まった、お腹も心も満たすメニューを、ぜひご堪能ください。

詳細については次の通りです。

中国料理 皇家龍鳳『ハーフ&ハーフ 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】11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

【販売期間】2024 年 12 月 2 日(月)～2025 年 3 月 31 日(月) ※平日ランチ限定

※除外日:2024 年 12 月 30 日(月)～2025 年 1 月 3 日(金)

RIHGA ROYAL HOTELS

【内容・料金】『ハーフ＆ハーフ　フェア』 ￥3,036

下記「麺メニュー」「烩飯（ホイハン）メニュー」の中から、それぞれ 1 品ずつお選びいただけます。

麺メニュー

「上海蟹味噌あんかけスープそば」※プラス¥759

「葱と叉焼（チャーシュー）入りスープそば」

「胡麻とくるみの担々麺」

烩飯（ホイハン）メニュー

「海鮮入りフカヒレあんかけ丼」※プラス¥759

「五目あんかけ丼」

「四川麻婆豆腐丼」

オプションメニュー　※プラス¥759 でご用意。

■点心三種と本日のデザート

※写真はすべてイメージです。
※表記料金は、税金・サービス料を含みます。
※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。

■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）

＊＊＊本件に関するお問い合わせ先＊＊＊
リーガロイヤルホテル京都　総支配人室 販売促進　大窪・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