大切なお客様のご接待や、ご家族のお集まりに

目の前で焼きあげる上質なお肉や魚介類を
お召しあがりいただける「カウンター貸切プラン」。
素材の味を活かしたお料理を、
鉄板焼ならではのサービスでおもてなしいたします。
大切なお客様のご接待やご家族のお集まりなどに
ぜひ、ご利用ください。

ご予約・お問い合わせは

鉄板焼 葵

Lunch 11:30～14:30（ラストオーダー 14:30）
Dinner 17:00～21:30（ラストオーダー 21:00）

TEL.（075）361-9225（直通）

＊2日前までにご予約ください。　＊4名様より承ります。

JR京都駅（八条口）から便利なシャトルバス

リーガロイヤルホテル京都
↑
JR京都駅

●ホテル発
7:30～21:00まで
●約15分間隔にて毎日運行
●JR京都駅から
西へ徒歩約7分

（新幹線八条口側 シャトルバス案内看板あり）

リーガロイヤルホテル京都
〒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）341-1121（代表） www.rihga.co.jp/kyoto

RIHGA ROYAL HOTEL
KYOTO

50th ANNIVERSARY
RIHGA ROYAL HOTEL
KYOTO

鉄板焼 葵
カウンター貸切プラン

ご利用期間　2020年4月1日（水）～6月30日（火）
除外日：2020年5月2日（土）～5月6日（水）

楓プラン

11,000円

本日の前菜二種

お野菜のスープ

お魚と帆立貝の鉄板焼

国産牛の鉄板焼 フィレ（70ｇ）

焼き野菜

葵特製 きくらげ入りミックスサラダ

ガーリックライス または 御飯
（いずれも赤出汁、香の物付き）

シャーベット

コーヒー または 紅茶

葵プラン

13,000円

本日の前菜三種

お野菜のスープ

オマール海老とお魚の鉄板焼

黒毛和牛の鉄板焼 ロース（70ｇ）

焼き野菜

葵特製 きくらげ入りミックスサラダ

ガーリックライス または 御飯
（いずれも赤出汁、香の物付き）

デザート

コーヒー または 紅茶

雅プラン

16,000円

本日の前菜三種

フォワグラの鉄板焼

お野菜のスープ

活鮑の鉄板焼 ガーリックバターソース

黒毛和牛の鉄板焼
フィレ（80ｇ）または ロース（80ｇ）

焼き野菜

葵特製 きくらげ入りミックスサラダ

ガーリックライス または 御飯
（いずれも赤出汁、香の物付き）

デザート

コーヒー または 紅茶

特　典

カウンター貸切料金 無料
スパークリングワイン（ボトル1本）プレゼント

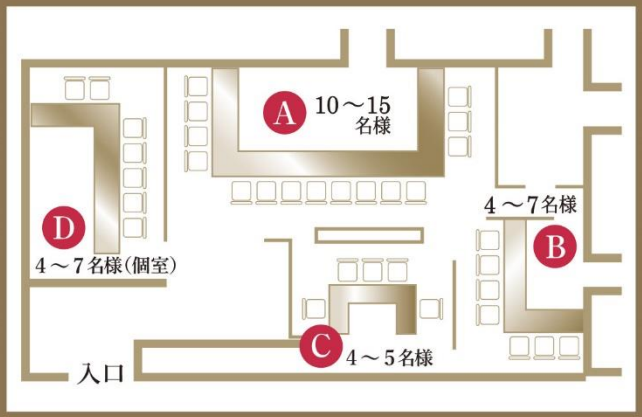
オプション

フリードリンクプラン プラス￥2,500　120分

・ビール　・ワイン（白・赤）　・焼 酎
・ジンジャエール　・ウーロン茶　・オレンジジュース

フリードリンクプラン プラス￥2,900　120分

上記￥2,500 プランに日本酒・ウイスキーを追加



その他ご予算、ご人数に応じて
ご用意いたします。

※4名様より承ります。
※2日前までにご予約ください。
※料金は消費税・サービス料を含みます。
※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。
※お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。
※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員よりご案内いたします。なお、ご不明な点はお申し出ください。
※写真はイメージです。　※各種割引、優待はいたしかねます。