

【PRESS RELEASE】

～暑い夏に食べたい一品～
中国料理 皇家龍鳳の「夏の麻辣フェア」

販売期間:7月1日(金)～8月31日(水)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ 智子)は、「中国料理 皇家龍鳳」にて暑い夏におすすめの「夏の麻辣フェア」を7月1日(金)から8月31日(水)まで開催します。

暑い夏に食べたくなる山椒や辣油をつかった痺れる辛さの料理を4種ご用意しました。

熱々の土鍋で提供する人気の「麻婆豆腐」は、肉味噌の深みある味わいと山椒や辣油の辛みがアクセントとなる一品。さらに豆板醤や黒酢が効いた「よだれ鶏」は冷たいビールとも相性抜群です。そのほか茄子やゴーヤなどの夏野菜がたっぷり入り、ほどよい辛さと酸味が食欲をそそる「茄子と白身魚の酸辣土鍋煮込み」や香ばしく焼きあげたフカヒレを旨辛ソースでご堪能いただく「フカヒレ(胸ビレ)ステーキ麻辣ソース 温野菜添え」など、“辛い・旨い”の味わいをお楽しみください。



「よだれ鶏」

■麻辣フェア 詳細

【販売店舗】「中国料理 皇家龍鳳」(ウエストウイング 15階)

【期間】7月1日(金)～8月31日(水)

【時間】[月～木]12:00～14:30/17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)
[金土日]11:30～14:30/17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【料金】・よだれ鶏 ¥2,200
・麻婆豆腐 ¥2,600
・茄子と白身魚の酸辣土鍋煮込み ¥2,700
・フカヒレ(胸ビレ)ステーキ麻辣ソース 温野菜添え ¥3,000



左:「フカヒレ(胸ビレ)ステーキ麻辣ソース 温野菜添え」 中:「茄子と白身魚の酸辣土鍋煮込み」 右:「麻婆豆腐」

※料金は税金・サービス料を含みます※写真はすべてイメージです

※営業時間・期間は変更になる場合がございます。ホームページをご確認ください

<お客様のお問い合わせ先>

中国料理 皇家龍鳳 TEL.06-6445-1387(直通)

リーガロイヤルホテルホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 ふじもと 絵理、なかむら 実香、つしる 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677