



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

NEWS RELEASE

2024年4月18日
リーガロイヤルホテル東京



リーガロイヤルホテル東京 開業 30 周年記念フェア

5月1日(水)から ホテル内各レストランで限定メニュー(店舗により開催期間が異なります)

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区、総支配人相坂^{あいさか} 博^{ひろし})は、開業 30 周年の記念日にあたる 2024 年 5 月 1 日(水)から、「開業 30 周年記念フェア」を開催いたします。30 年間の感謝を込め、ホテル内のレストランなど 6 店舗にて、特別コースやプレミアムビュッフェ、アフタヌーンティー、オリジナルカクテルなどを提供いたします。各店のシェフがこだわり抜いた味をぜひお楽しみください。



中国料理 皇家龍鳳
30 周年記念
特別コース



ガーデンラウンジ
ピンク×ブラックアフタヌーンティー
*写真は 2 名様分のイメージ



鉄板焼 みや美
30 周年記念
米沢牛コース

開業 30 周年記念フェア実施店舗・メニュー 一覧 ※店舗により開催期間が異なります

- 中国料理 皇家龍鳳
「30 周年記念 特別コース」
- 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「30 周年記念 特別会席」
- 鉄板焼 みや美
「30 周年記念 米沢牛コース」
- ダイニング フェリオ
「30 周年記念 プレミアムランチビュッフェ」「30 周年記念 プレミアムディナービュッフェ」
- ガーデンラウンジ
「ピンク×ブラックアフタヌーンティー」
- セラーバー
「Emerald Eternity(エメラルド エタニティ)」「大人のミックスジュース」

「開業 30 周年記念フェア」の詳細は次頁の通りです。

※写真はイメージです。 ※本リリースの料金は消費税・サービス料を含みます。
※記載内容の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

■中国料理 皇家龍鳳

販売期間:2024年5月2日(木)~6月30日(日) *ランチのみ 5/3~5 除外 定休日:水曜日
営業時間:11:30~14:00(土・日・祝日は~15:00)、17:30~21:00(ラストオーダー 20:30)

30周年記念 特別コース 9,500円 (ランチ/ディナー)

「北京ダック」や「上海蟹味噌と蟹肉のふかひれスープ」などに加え、メイン料理は「中国料理 皇家龍鳳」で人気の高いメニューを取り揃えた全17品から、お好みの3品をお選びいただける特別コースです。

【内容】

- ・4種前菜の盛り合わせ
- ・上海蟹味噌と蟹肉のふかひれスープ
※+3700円でふかひれ姿煮込みにご変更いただけます。
- ・北京ダック
- ・メイン料理

(下記より1テーブルにつきお好きな3品をお選びいただけます)

- ホタテ貝柱の塩味炒め ■ホタテ貝柱のトウチ炒め
 - 海老のXO醤炒め ■海老の甘辛醤油ソース
 - 海老のマヨネーズソース ■海老のチリソース
 - イカの湯引き 香り醤油 ■色々野菜の塩味炒め ■野菜の蟹肉餡かけ ■中国野菜のにんにく炒め
 - 麻婆豆腐 ■蟹肉と豆腐の煮込み ■スペアリブのトウチ蒸し ■酢豚(黒酢または赤酢)
 - 牛肉のオイスターソース炒め ■牛肉とピーマンの細切り炒め ■鶏とカシューナッツ炒め
- ・五目炒飯
 - ・本日のデザート



■京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

販売期間:2024年5月1日(水)~6月30日(日) 定休日:火曜日
営業時間:11:30~14:00(土・日・祝日は~15:00)、17:30~21:00(ラストオーダー 20:30)

30周年記念 特別会席 18,000円 (ランチ・ディナー)

メイン料理と食事をお好みでお選びいただける、今回が初のプリフィックススタイルの特別会席です。
丸鍋は、すっぽんの柔らかく煮込まれた身と旨味が溶け込んだ滋味深さが特徴の京料理 たん熊北店の名物料理。また、料理長の遊び心から生まれた裏メニュー「すっぽんラーメン」も今回特別にお楽しみいただけます。

【内容】

- ・先附 2種盛り
- ・吸物 あいなめ 沢煮仕立て
- ・八寸 盛り合わせ
- ・造り 3種盛り
- ・メイン料理

(下記よりお好きな1品をお選びいただけます)

- (雪)賀茂なす田楽 黒毛和牛
- (月)甘鯛松笠焼き
- (花)丸鍋(すっぽん)
- ・酢の物 水貝酢
- ・蒸し物 合鴨饅頭
- ・食事 炊き込み御飯 香の物 赤出汁 または すっぽんラーメン
- ・水物



すっぽんラーメン



選べるメイン料理3品のイメージ

■鉄板焼 みや美

販売期間:2024年5月1日(水)~6月30日(日) 定休日:火曜日

営業時間:11:30~14:00(土・日・祝日は~15:00)、17:30~21:00(ラストオーダー 20:30)

30周年記念 米沢牛コース 30,000円 (ランチ予約制・ディナー)

きめ細やかな霜降りと上質な脂、甘みのある赤身が特徴の山形県産ブランド牛「米沢牛」に加え、活鮑とイセエビなど豪華食材をご堪能いただけるプレミアムコースです。

【内容】

- ・はじまりの一品
- ・オードブル3種盛り合わせ
- ・活鮑
- ・国産イセエビ
- ・米沢牛サーロイン 70g または
米沢牛フィレ 70g +1,120円
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯 香の物 赤出汁 ※+900円でガーリックライスにご変更いただけます
- ・デザート
- ・コーヒー



■ダイニング フェリオ

定休日:木曜日

営業時間:[ランチ] 11:00~14:30(ラストオーダー 14:00)、[ディナー] 17:00~21:00(ラストオーダー20:00)

「ダイニング フェリオ」で長年愛されている人気メニューを集めた特別なランチ・ディナービュッフェです。「パテ・ド・カンパーニュ」など定番の正統派メニューのほか、有名旅行サイトの人気朝食として選出された朝食メニュー「和ポトフ白味噌風味」、「リーガロイヤルホテルのカレーライス」等をラインアップ。

ライブキッチンでは、「スペアリブのバーベキューソース」や「牛肉のステーキ」、「牛肉のしゃぶしゃぶ」「フルーツミルフィーユ」など曜日や時間帯によって異なるメニューをお愉しみいただけます。

※ランチ・ディナー、平日と土・日・祝でメニューが異なります

30周年記念 プレミアムランチビュッフェ 期間:5月1日(水)~6月30日(日) *90分制

【平日】

大人(中学生以上)4,200円/シニア(65歳以上)3,900円/小学生 2,100円/幼児(4~6歳)1,100円

【土日祝】

大人(中学生以上)5,300円/シニア(65歳以上)5,000円/小学生 2,700円/幼児(4~6歳)1,400円

30周年記念 プレミアムディナービュッフェ 期間:5月11日(土)~6月30日(日)の土・日 *120分制

大人(中学生以上)7,000円/シニア(65歳以上)6,700円/小学生 3,500円/幼児(4~6歳)1,700円

【ランチビュッフェ 内容】

[ライブキッチン]

- ・スペアリブのバーベキューソース(平日)
- ・牛肉のしゃぶしゃぶ(土・日)
- ・フルーツミルフィーユ

[ビュッフェ料理]

- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・小海老とホタテ貝柱 ポン酢ジュレ
- ・イカのマリネ アラビータ風
- ・カリフラワーとブロッコリーのマリネ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・魚のポワレ グリーンカレーソース
- ・鶏もも肉のガーリックペッパー焼き
- ・和ポトフ白味噌風味
- ・豚肉の甘辛醤油
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ・ベジタブルスープ
- ・シーフードピラフ
- ・サラダ各種
- ・パン各種
- ・デザート各種
- ・ドリンクバー ほか



【ディナービュッフェ 内容】

[ライブキッチン]

- ・牛肉のステーキ
- ・クレープ オレンジソース パンラアイスクリーム添え

[ビュッフェ料理]

- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・小海老とホタテ貝柱 ポン酢ジュレ
- ・イカのマリネ アラビータ風
- ・ローストポークと紫キャベツのサラダ
- ・カリフラワーとブロッコリーのマリネ
- ・魚のポワレ グリーンカレーソース
- ・魚介の唐揚げ オリエンタル風
- ・鶏もも肉のガーリックペッパー焼き
- ・和ポトフ白味噌風味
- ・豚肉の甘辛醤油
- ・揚げ物盛り合わせ“フリットミスト“
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ・ベジタブルスープ
- ・シーフードピラフ
- ・サラダ各種
- ・パン各種
- ・デザート各種
- ・キッズコーナー(フライドポテトやハンバーグなど)
- ・ドリンクバー ほか



■ガーデンラウンジ

販売期間:2024年6月1日(土)~7月31日(水)
提供時間:14:00~17:00(前日までのご予約制・120分制)

ピンク×ブラックアフタヌーンティー 6,000円

今回のアフタヌーンティーはピンクまたはブラックのティースタンドをご予約時にお選びいただくスタイル。ピンクやブラックのキャッチーなスイーツやセイボリーはもちろん、開業30周年を記念したスペシャルデザート「チェリー・ジュビレ」もご用意。遊び心がつまったアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

※1~2名様は1台のティースタンドでご用意いたしますので、ご予約の場合はどちらかひとつのスタンドをお選びください。

また、3名様以上の場合は、2名様分ずつにわけてティースタンドをご用意いたします。

【内容】

[スイーツ]

- ・チェリー・ジュビレ
- ・ローズジュレ
- ・ベリー & チーズケーキ
- ・フィナンシェ
- ・ベリーとココアクッキー
- ・トンカ豆のマカロン
- ・プレーンスコーン
- ・ベリーとチョコチップのスコーン

赤すぐりのジャム、クロテッドクリーム、はちみつ

[セイボリー]

- ・海老のムースと炙りサーモンのピンチョス トマトとピーツのコンソメゼリー
- ・ハムカツサンド ・彩り野菜のスティック オーロラソース

[お飲み物]

- ・選べるオリジナルドリンク(おひとり様1杯) ・紅茶 または コーヒー



写真左がティースタンドピンクバージョン
写真右が
ティースタンドブラックバージョン
*写真は全て2名様分のイメージ

■セラーバー

販売期間:2024年5月1日(水)~6月29日(土) 定休日:日・月・火曜日
営業時間:18:00~23:00(ラストオーダー フード 21:00、ドリンク 22:00)

Emerald Eternity(エメラルド エタニティ) 3,000円 *写真左

宝石言葉に「幸せ」の意味を持つエメラルド色のカクテル。開業30周年のお祝いにふさわしく、水引をイメージして結んだライムの皮やシャンパンを使用しています。これから先もずっと(Eternity)「セラーバー」で幸せ(Emerald)なひとときをお過ごしいただけますようにとの願いが込められています。

大人のミックスジュース 2,500円 *写真右

リーガロイヤルホテル東京オープン当時、コーヒーハウス コルベーク(現ダイニング フェリオ)にて販売していた、リーガロイヤルホテル伝統のミックスジュースのレシピを元にアレンジしたオリジナルカクテルです。



■リーガロイヤルホテル東京について

1994年5月1日、早稲田の杜に開業したリーガロイヤルホテル東京は、2024年5月1日（水）に開業30周年を迎えます。記念スローガンは「つくる、つむぐ、つなぐ。」30年間磨き続けてきた「使命」や「想い」を大切にしながら、未来に向けてその物語をつむぎ続け、つないでいくことを表現しています。

30周年にあたっては、記念フェアのほか、記念の宿泊プランやイベント、お客様からの思い出募集キャンペーンなどを実施しています。詳細は特設サイトをご覧ください。

開業30周年記念特設サイト

<https://www.rihga.co.jp/tokyo/anniversary-30th>

お客様からのお問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京 TEL.03-5285-8957

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 三輪・瀧本
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel_tokyo
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>