2019 年 9 月 27 日
リーガロイヤルホテル東京

# 2019 レストランのクリスマスディナー

ROYAL CHRISTMAS
RIHGA ROYAL HOTELS

**◆豪華食材をご堪能いただけるディナーコース料理◆**

**期間:2019 年 12 月 7 日(土)～12 月 25 日(水)**

※店舗、メニューにより期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 中川 智子)は、12 月 7 日(土)から 12 月 25 日(水)までの期間、各レストランでリーガロイヤルホテルグループのコンセプト「**ROYAL CHRISTMAS**～物語が動き出す この瞬間～」をテーマにクリスマスディナーメニューを展開します。

「中国料理 皇家龍鳳」では、アヒルや金華ハムなどをじっくり煮詰め、旨みとコクが凝縮された看板メニュー「白湯(パイタン)スープ」で煮込んだ人気のふかひれをコースに取り入れます。「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では丸(すっぽん)とねぎを底の浅い独特の土鍋でぐつぐつと煮る名物料理「丸鍋」をひと品としたクリスマスコースをご用意します。「鉄板焼 みや美」では、聖なるクリスマスにふさわしい厳選食材を、目の前で焼き上げる料理人の手さばきとともに五感全てでお楽しみいただけます。「ダイニング フェリオ」では、世代を超えて愛される洋食メニューをクリスマスバージョンでご用意します。

各レストランのクリスマスディナーの概要は、次頁の通りです。

中国料理 皇家龍鳳
ディナー「翡翠」

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「クリスマス会席"星の夜"」

■本件に関する取材のお問い合わせ先■
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) 縄手・竹村
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 https://www.rihga.co.jp/tokyo

## 【2019 年レストランクリスマスディナー概要】

### 中国料理　皇家龍鳳　17:30～21:30（L.O. 21:00）

**豚や鶏のほか、アヒルや金華ハムなどをじっくり煮詰め、旨みとコクが凝縮された看板の味「白湯（パイタン）スープ」で煮込んだ「ふかひれ」や、窯焼き北京ダック、黒毛和牛フィレステーキ フォワグラソースなど料理長 横田のこだわりのメニューを、華やかなクリスマスコースに仕立てました。**

◇メニュー名：**「琥珀（こはく）」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：12,100 円
◇内　　容：
合鴨のロースト・甘海老の紹興酒漬け・クラゲ入り 6 種前菜
気仙沼産ふかひれ姿煮込み （上湯または白湯スープ）
窯焼き北京ダック
タラバ蟹と黄にらの香り炒め
牛頬肉の赤ワインとオイスターエキスの煮込み
2 種点心のせいろ蒸し
トマトの器の牛ひき肉とチーズの炒飯
バニラアイスクリームを添えたエッグタルト

◇メニュー名：**「翡翠（ひすい）」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：15,730 円
◇内　　容：
香港式焼物入り 6 種冷菜の盛り合わせ
気仙沼産ふかひれ姿の陶板煮込み （上湯または白湯スープ）
窯焼き北京ダック
蝦夷鮑と黄にらの香り炒め
イセエビ 半身(ブラジル産主体)のガーリック蒸し 香り醤油
黒毛和牛フィレステーキ フォワグラソース
タラバ蟹と上海蟹味噌の炒飯
バニラアイスクリームを添えたエッグタルト

### 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu　17:30～21:30（L.O. 21:00）

**彩り豊かな前菜をはじめ、京料理の伝統的な技法はそのままに、華やかな盛付けでロマンティックなクリスマスを演出します。メニューの中のひと品「丸鍋」は丸（すっぽん）とねぎを底の浅い独特の土鍋でぐつぐつ煮る「たん熊北店」の名物料理のひとつです。**

◇メニュー名：**「クリスマス会席“雪灯り”」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：12,100 円
◇内　　容：
先附：酒粕和え
椀物：帆立真丈
造り：ふぐ刺し
八寸：唐墨大根 鶏松風 とんぶりとろろ 松笠慈姑 サーモン小袖寿司 雪輪蓮根
焼物：合鴨ロース トマトソース
蒸物：蕪蒸し 甘鯛
食事：鯛茶漬け・香の物
水物：林檎ゼリー寄せ

◇メニュー名：**「クリスマス会席“星の夜”」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：14,520 円
◇内　　容：
先附：香箱蟹 イクラ 蒸しアワビ
造り：ふぐ刺し
八寸：唐墨大根 串差し 鶏松風 とんぶりとろろ 松笠慈姑 サーモン小袖寿司 雪輪蓮根

小向：国産イセエビ　黄身醤油
焼物：黒毛和牛鉄板焼き
温物：丸鍋（すっぽん）
食事：すずしろご飯・香の物・味噌汁
水物：林檎ゼリー寄せ　メロン

## 鉄板焼 みや美

17:30～21:30（L.O. 21:00）

**幅広い世代に人気の鉄板焼は、黒毛和牛や国産黒鮑、フォワグラなどの厳選食材を、シェフがダイナミックに目の前で焼き上げます。**
**その迫力と絶妙な焼き加減や鮮やかな手さばきにもご注目ください。**

◇メニュー名：**「クリスマスディナー～国産黒鮑を味わう」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：19,360 円
◇内　　容：
最初のひと皿
オードブル 3 種盛り合わせ
フォワグラ トリュフ風味のソース
国産黒鮑
黒毛和牛フィレとサーロインの食べ比べ
焼野菜
サラダ
御飯・香の物・赤出汁　＊ガーリックライスをご希望の方は＋￥847 にてご用意いたします。
デザート
コーヒー

◇メニュー名：**「クリスマスデラックスディナー～特上黒毛和牛と海鮮を愉しむ」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：24,200 円
◇内　　容：
最初のひと皿
オードブル 3 種盛り合わせ
車海老
国産黒鮑
特上黒毛和牛フィレとサーロインの食べ比べ
焼野菜
サラダ
御飯・香の物・赤出汁　＊ガーリックライスをご希望の方は＋￥847 にてご用意いたします。
デザート
コーヒー

◇メニュー名：**「クリスマスプレミアムディナー～シャトーブリアンと海鮮を堪能する」**
◇期　　間：12 月 19 日（木）～25 日（水）
◇価　　格：30,250 円
◇内　　容：
最初のひと皿
オードブル 3 種盛り合わせ
フォワグラ トリュフ風味のソース
国産黒鮑
国産イセエビ 1/2 尾 アメリケーヌソース
シャトーブリアン フィレステーキ
焼野菜
サラダ
御飯・香の物・赤出汁　＊ガーリックライスをご希望の方は＋￥847 にてご用意いたします。
デザート
コーヒー

## ダイニング フェリオ　17:00～22:00（L.O. 21:30）

**ご家族揃ってお楽しみいただける特別ディナービュッフェです。ローストチキンやビーフシチューなどクリスマスらしい華やかな料理をご用意します。**

◇メニュー名：**「ロイヤルクリスマスビュッフェ」**
◇期　　間：12 月 7 日（土）～15 日（日）期間中の土・日および 12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）
◇価　　格：

●12 月 7 日（土）～12 月 15 日（日）期間中の土・日　※120 分制
　大人（中学生以上）　4,600 円
　シニア（65 歳以上）　4,400 円
　小学生　3,100 円

●12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）　※2 部制　※100 分制
　大人（中学生以上）　6,300 円
　シニア（65 歳以上）　5,800 円
　小学生　3,900 円

◇内　　容
〈ライブキッチン〉
シーフードと野菜のソテー、玉ねぎとハムのピッツァ

〈ビュッフェ料理〉
ビーフシチュー　ヌイユと小さなキャベツ散らし、豚肩肉のソテー　ラヴィゴットソース
ローストチキン　シーズニングスパイス風味　リヨネーズポテト添え
小海老と帆立貝のココット焼き　にんにくとパセリ風味、メカジキのグリル　オリーブのソース
紅ズワイ蟹入りの野菜クリームスープ、ボローニャ風ラザニア　グリュイエールチーズ仕立て
シーフードピラフ　オニオンフライ添え、トリュフ風味のミニクロケットとビスク風味のミニクロケット
パティシエおすすめデザート、ドリンクバー　ほか

**【メイン料理】**
**おひとり様につきひと皿お選びいただきます**
・ローストビーフ　ホースラディッシュ添え
・ハンバーグステーキ　チーズソース
・豚ロース肉とチーズパン粉焼き
・舌平目のヴァプール　オーロラソース
・牛フィレ肉の網焼き（+1,100 円）
・オマール海老のソテー　カフェ・ド・パリバターソース（+2,000 円）

※クリスマス期間の 12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）は、ひと皿お選びいただけるメイン料理に代わり、
　黒毛和牛リブロースのローストビーフ、タラバ蟹、ズワイ蟹、寿司をビュッフェにご用意します。

**12 月 16 日（月）から 20 日（金）までの 5 日間限定のスペシャルディナーコースです。黒毛和牛ローストビーフや国産牛の網焼き、オマール海老からお選びいただけるメイン料理など、クリスマスにふさわしい華やかなメニューが揃います。**

◇メニュー名：**平日限定ディナーコース「クリスマススペシャル」**
◇期　　間：12 月 16 日（月）～12 月 20 日（金）
◇価　　格：6,100 円　※2 名様より承ります
◇内　　容

・真鯛とサーモンのタルタル仕立て　クリスマスカラーのムースとともに
・フォワグラと野菜の軽い煮込み　ポルト酒風味
・アンコウのソテー　ペルノー酒薫クルート添え
※以下からひと皿お選びいただけます。
　・オマール海老のロースト　冬野菜添え　アメリケーヌソース
　・黒毛和牛ローストビーフ　レフォール添え
　・国産牛フィレ肉の網焼き　トリュフソース
フロマージュブランのムースと苺のアイスクリーム
コーヒー

※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。※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更をする場合があります。

**お客様からのご予約・お問い合わせ先**

**リーガロイヤルホテル東京　TEL.03-5285-1121（代表）　https://www.rihga.co.jp/tokyo**