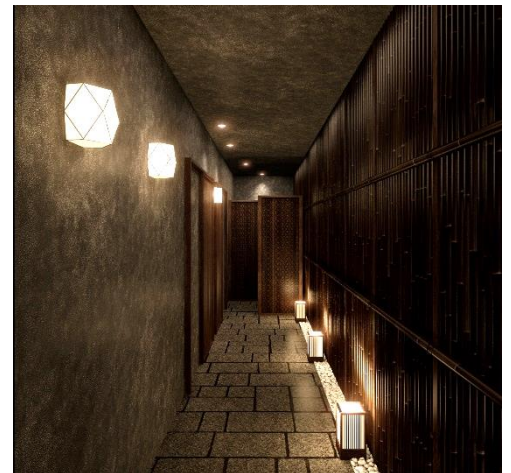


リーガロイヤルホテル東京 開業 25 周年記念  
「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu」  
かえで  
**大個室をリニューアル・新個室「楓」誕生**  
◇最大利用人数は 36 名様、間仕切りで 4～12 名様の 2 部屋に分割可能◇  
◇リニューアル記念の個室プランを販売◇  
**2020 年 3 月 17 日(火)リニューアルオープン**

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、開業 25 周年を記念し、2020 年 3 月 17 日(火)より「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu」の大個室を新個室「楓(かえで)」としてリニューアルオープンします。



石畳をモチーフとした絨毯や木目の天井。温かみのある空間を演出



京都の路地裏をイメージした個室へのアプローチ

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu」の大個室は 2018 年 5 月のレストランオープン以来、最大 20 名様でご利用いただける個室として運営してまいりました。お顔合わせやお祝いなどの慶事や法要後の会食、ご接待など、幅広いニーズに対応すべく、今回のリニューアルで最大利用人数が 36 名様まで可能な新たな大個室「楓」として生まれ変わります。また少人数でもご利用いただけるよう、間仕切りを設置すれば 4～12 名様用の 2 部屋に様変わりします。内装は京都の町屋をイメージし、石畳をモチーフとした絨毯や木目を市松模様に配置した天井、日本の代表的な伝統文様である麻の葉が彫られた間仕切りで温かみのある空間を演出します。個室へのアプローチは石畳や行燈、竹を使用した壁で京都の路地裏をイメージし、車椅子のお客様でも利用しやすく段差のないバリアフリーにしました。

また、2020 年 3 月 17 日(火)から 4 月 30 日(木)までリニューアルを記念したお食事・お飲み物・室料込みのプランを販売します。

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  
「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu」 TEL.03-5285-1121(代表)

概要は次頁の通りです。

## 「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」大個室『楓(かえで)』 概要

【リニューアルオープン日】2020年3月17日(火)

【場所】リーガロイヤルホテル東京 1階

【ご利用人数】4~36名様 ※間仕切りを設置した場合、4~12名様の小個室2部屋

【営業時間】ランチ 11:30~14:00(土・日・祝日は 15:00)、ディナー17:30~21:30(L.O.21:00)

【室料】昼:6,050円、夜:12,100円

### 大個室「楓」リニューアル記念プラン

◇期 間:2020年3月17日(火)~4月30日(木) ※3日前までの予約制

◇場 所:店内 大個室「楓」

◇ご利用時間:ランチ 11:30~14:00(土・日・祝日は 15:00まで)、ディナー17:30~21:30(L.O. 21:00) ※2時間制

◇ご利用人数:4~36名様

◇特 典:大個室「楓」室料無料

※各種特典・割引のご利用は対象外とさせていただきます。

◇プラン名:「大個室『楓』リニューアル記念ランチプラン」

◇価 格:6,000円

◇内 容:お料理(7品のコース)、乾杯用スパークリングワイン(おひとり様1杯)

※+2,000円でフリードリンク(ビール、赤・白ワイン、日本酒、焼酎、ソフトドリンク)

メニュー例:

先附 3種盛り

造り 2種盛り

焼物八寸 鱈幽庵焼き 金柑甘煮 稚鮎木の芽煮 桜の葉寿司 ほか

焚合 筍 高野豆腐 小芋

揚物 桜海老かき揚げ 小鮎 野菜

食事 鯛茶漬け・香の物

水物 わらび餅



ランチイメージ

◇プラン名:「大個室『楓』リニューアル記念ディナープラン」

◇価 格:10,000円

◇内 容:お料理(9品のコース)、乾杯用スパークリングワイン(おひとり様1杯)

※+2,000円でフリードリンク(ビール、赤・白ワイン、日本酒、焼酎、ソフトドリンク)

メニュー例:

先附 よもぎ豆腐

椀物 桜餅見立て甘鯛道明寺粉包み 百合根 菜の花 花びら独活

造り 鯛 鮪 赤貝

焼物 黒毛和牛たれ焼き 鱈幽庵焼き 半熟玉子

八寸 菱餅見立て真丈 串差し 金柑いくら てっぱい 桜の葉寿司

花びら百合根 稚鮎木の芽煮

焚合 海鮮浜鍋(帆立貝 蛤 鮑 筍 若布)

揚物 小鮎天婦羅 春山菜

食事 筍御飯・香の物・味噌汁

水物 苺ゼリー寄せ アングレーズソース



ディナーイメージ

※特別な記載がない限り、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、メニュー内容を変更する場合があります。

#### ■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) 菊政・田中

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>