

新総料理長 ひらどおりとしひこ 平通利彦 就任記念メニュー  
「ビーフシチューオムライス」

2020年6月1日(月)よりガーデンラウンジにて販売

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子）は、新総料理長に ひらどおり 平通利彦が就任したことを記念し、2020年6月1日（月）から総料理長 平通が考案した「ビーフシチューオムライス」をガーデンラウンジにて販売します。

「ビーフシチューオムライス」は、平通がリーガロイヤルホテル（大阪）オールデイダイニング グリモネのシェフ時代に創作し、人気を博したメニューです。バターライスの中にはデミグラスソースの味わい豊かなビーフシチューが入っており、ふわふわ食感の半熟玉子をまとうせました。豊かな庭園を望むゆったりとしたガーデンラウンジで、お子様からご年配まで幅広い世代に本格的なホテルの味をお楽しみいただきたいとの願いを込めご用意します。



「ビーフシチューオムライス」

※写真はイメージです。



新総料理長 平通 利彦

■商品概要

- ◇商品名 : ビーフシチューオムライス
- ◇価格 : 2,400円(ハーフサイズ 1,700円)※税金・サービス料含む
- ◇販売期間 : 2020年6月1日(月)より
- ◇販売店舗 : リーガロイヤルホテル東京 1階「ガーデンラウンジ」営業時間 11:00~20:00(L.O. 19:30)  
※営業時間は変更となる場合がございます。

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「ガーデンラウンジ」 TEL.03-5285-1121(代表)

■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>

## ■リーガロイヤルホテル東京 総料理長 平通 利彦(ひらどおり としひこ)プロフィール



1968 年生まれ、和歌山県出身。

1988 年、株式会社ロイヤルホテル入社。

リーガロイヤルホテル(大阪)「レストランガーデン」、在ニューヨーク日本国総領事公邸などでの勤務の後、フランス シャンパーニュ地方を代表する星付きレストラン「レ・クレイェール」にて海外研修を経験。帰国後はリーガロイヤルホテル(大阪)「ナチュラルガーデン」、「オールデイダイニング リモネ」シェフを経て、2020 年 4 月にリーガロイヤルホテル東京 総料理長に就任。日本各地域はもちろん、様々な海外のお客様のニーズに応えるため、オールデイダイニングでのシェフ時代に培った知識と技術を駆使し、幅広いメニュー考案に携わる。