

気仙沼産ふかひれ、すっぽん鍋などの京料理、香川・大分の銘柄牛など
東京にいながら日本各地の豪華食材メニューが4名様のご利用で1名様分無料！

東京都民限定プラン「Go To リーガレストラン」

販売期間：2020年9月30日(水)まで

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、Go To トラベル事業の対象外となった東京都民の STAY TOKYO を応援するプランを2020年9月30日（水）まで館内レストランで販売中です。

Go To トラベル事業の対象外となった東京都民の皆様が、安心・安全に、そしてお得に近場でお食事を楽しめるプランです。対象メニューは、館内レストラン3店舗のおすすめする宮城県気仙沼産ふかひれ姿煮やすっぽん鍋を堪能できる京料理、香川県や大分県の銘柄牛の鉄板焼など、日本各地の食材や料理を取り入れたコースです。これらの対象メニューをご利用いただくと、4名様以上のご利用で1名様無料となる特典があり、東京にいながらにして日本各地の味わいをリーズナブルに楽しめます。ゆったりとした空間で安心してお食事を楽しめるよう、各レストランではスタッフの体調管理を始め店内の拭き上げ消毒や換気など、新型コロナウイルス感染症予防対策を実施し、お食事の際には外したマスクを収納するマスクケースもご用意しています。



[宮城] 中国料理 皇家龍鳳
気仙沼産ふかひれ姿煮込み イメージ



[京都]京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
名物料理「丸鍋(すっぽん鍋)」イメージ



[香川][大分]鉄板焼 みや美 イメージ

◇東京都民限定プラン「Go To リーガレストラン」概要◇

- 期間 2020年9月30日(水)まで ※期間は変更する場合がございます。
- 特典 館内レストラン対象メニューを4名様以上のご利用で1名様分無料
(3名様以下でのご利用の場合、対象メニューの表示料金より20%割引)
※ご来店の際、代表者様の東京都民の証明となるものをご提示ください。

■対象レストラン・メニュー

中国料理 皇家龍鳳 営業時間 12:00~14:00(土・日・祝日は11:30~15:00)、17:00~20:00(L.O. 19:30)
※定休日 毎週水曜日 ※ディナータイムはご予約制

8月のメニュー「蝦夷鮑と毛蟹のディナーコース」 ¥15,730

香港式焼物 3種入り7種前菜
酔っ払い海老 炎の演出
気仙沼産ふかひれ姿の陶板煮込み(白湯 または 上湯スープ)
窯焼き北京ダック
蝦夷鮑と夏野菜の鮑ソース炒め
黒毛和牛サーロインステーキ レモングラス香る XO 醬ソース
毛蟹とふかひれ、冬瓜の餡かけ炒飯
黒タピオカ入りマンゴーパフェ



酔っ払い海老 イメージ

9月のメニュー「松茸と蝦夷鮑のディナーコース」 ¥15,730

香港式焼物 3種入り 6種前菜
酔っ払い海老 炎の演出
気仙沼産ふかひれ姿の陶板煮込み（白湯 または 上湯スープ）
北京ダック
蝦夷鮑と银杏の干し海老の香り炒め
黒毛和牛サーロイン、松茸、ポルチーニ茸の XO 醬の包み焼き
生姜の香りの上海蟹味噌と松の実の炒飯
黒タピオカ入りマロンパフェ



中国料理 皇家龍鳳 店内

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu

営業時間 11:30～15:00、17:00～20:00(L.O. 19:30)
※土・日・祝日のみ営業 ※ディナータイムはご予約制

8月のメニュー「嵯峨」 ¥14,520

先附 胡麻豆腐雲丹添え
造り 鱧落とし 梅肉
八寸 ほおずきトマト 枝豆ずんだ じゅんさい酢 海老吉野煮
辛子蓮根 龍甲生姜 かます小袖寿司
小向 とろ鮪 烏賊 雲丹
焼物 鱧揚げ焼き 鮑黄金焼き
温物 丸鍋(すっぽん鍋)
酢の物 毛蟹
食事 山かけ御飯・香の物・味噌汁
水物 西瓜 西瓜ジュレ キウイフルーツ 抹茶 菓子



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu 店内

9月のメニュー「松茸会席」 ¥14,520

先附 3種盛り
造り 鯛 鮪 かんぱち
吸物 松茸と鱧の土瓶蒸し
小鍋 黒毛和牛と松茸のすき煮
※名物「丸鍋(すっぽん鍋)」に変更できます。
天婦羅 松茸 海老 野菜
食事 松茸御飯・香の物・味噌汁
デザート 白味噌ムース



松茸会席イメージ

鉄板焼 みや美

営業時間 12:00～14:00(土・日・祝日は 11:30～15:00)、17:00～20:00(L.O. 19:30)
※定休日 毎週火曜日 ※ディナータイムはご予約制

8月のメニュー 銘柄牛の旅 2020 第2弾「讃岐牛-オリーブ牛」「オリーブ牛ディナー」 ¥15,730

最初のひと皿
オードブル 3種盛り合わせ
オリーブ牛サーロイン 100g ※オリーブ牛フィレ 100gは+¥2,420
焼野菜
サラダ
御飯・香の物・味噌汁 ※ガーリックライスは+¥847
デザート
コーヒー



鉄板焼 みや美 店内

9月のメニュー 銘柄牛の旅 2020 第3弾“おおいた和牛”「おおいた和牛ディナー」 ¥15,730

最初のひと皿

オードブル 3種盛り合わせ

おおいた和牛サーロイン 100g ※おおいた和牛フィレ 100g は+¥2,420

焼野菜

サラダ

御飯・香の物・味噌汁 ※ガーリックライス は+¥847

デザート

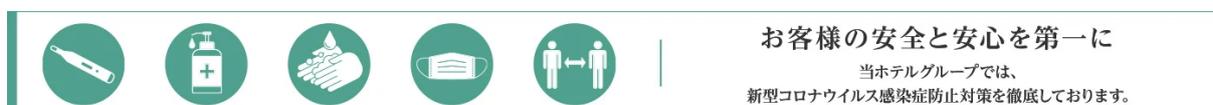
コーヒー

※上記料金には税金・サービス料が含まれています。

※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。

※写真は全てイメージです。

※営業時間は変更となる場合があります。



感染防止徹底宣言



感染防止徹底宣言



感染防止徹底宣言



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 各レストラン 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>