



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2020年10月16日
リーガロイヤルホテル東京

NEWS LETTER

伝統的なおせちは苦手なお子様や若者へ向け、こだわったホテルの肉料理満載
外出や集まりが難しい今だからこそ、ご自宅で愉しむお正月の豪華メニュー！

リーガロイヤルホテル東京のおせち料理

予約期間:2020年12月28日(月)まで
引き渡し日時:2020年12月31日(木) 11:00~16:00

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、2020年12月28日（月）まで、テイクアウトショップ「メリッサ」で、おせち料理の予約受付をします。

日本料理を中心に、西洋料理と中国料理のバリエーションに富んだお料理をお重に詰めた1~2名様用の「和洋中一段重」と、3~4名様用の「和洋二段重」の2種類をラインアップしました。黒豆煮や数の子、紅白なます、栗きんとんなどおせち料理に欠かせないおめでたい料理のほか、海老のチリソース和えや辣油和え、煮あわび、テリーヌなど、豪華食材を使用したメニューやご自宅では手作りが難しいメニューを取り揃えました。今年はお客様からのご意見を元に、伝統的なおせちの和食は苦手というお子様や若年層の方にもおせちをお楽しみいただきたい、という想いを込めてローストビーフや牛タンやわらか煮など、肉料理に特に力を入れました。ローストビーフはカットせずに真空パックにすることで凝縮された牛肉の旨味を味わえます。牛タンは適度な歯ごたえのある食感を残しつつもやわらかく仕上げました。大人数でのお集まりや外出が難しい状況の中、お正月を贅沢に楽しみたいという方におすすめのおせち料理です。

おせち料理の概要は次頁の通りです。



新年のお祝いに最適な「和洋中一段重」(左)と「和洋二段重」(右)

※上記料金は税金を含みます。 ※写真は全てイメージです。

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「メリッサ」 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
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>

■「おせち料理」の概要

- ◇商品名:「おせち料理」 ※予約制 ※数量限定
- ◇価格:和洋中一段重 16,200 円(税金含む) / 和洋二段重 37,800 円(税金含む)
- ◇予約受付期間:2020 年 12 月 28 日(月)まで
 ※早期割引:11/15 までに予約の方は 10%割引(他の割引・特典と併用不可)
- ◇商品引き渡し日時:2020 年 12 月 31 日(木)11:00~16:00
 ※東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県は無料配送、その他地域は有料(北海道・九州・離島を除く)
- ◇取り扱い店舗:1 階 テイクアウトショップ「メリッサ」 営業時間 11:00~19:00 ※営業時間は変更となる場合があります。
- ◇内 容:
和洋中一段重 (20.6 cm × 20.6 cm × 高さ 6.4 cm)

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・黒豆煮 金粉飾り ・栗きんとん ・ごまめ ・味付数の子 ・蛸の照焼 ・紅白なます ・殻付煮あわび ・黒豚の昆布巻 ・味付焼海老 ・若桃のシラップ漬 ・ローストビーフ | <ul style="list-style-type: none"> ・牛タンやわらか煮 ピンクペッパーがけ ・オレンジのシラップ漬 ・魚卵とドライフルーツのサラダ ・蟹爪の甘酢漬 ・紅鮭スモークサーモンと野菜のテリーヌ ・本しめじのアヒージョ風 ・生ハムのチーズ巻 ・二色のオリーブピック ・合鴨肉のスモーク ・海老のチリソース和え ・豚の角煮 ・胡瓜のゆずマリネ |
|---|---|



1~2 名様用「和洋中一段重」

和洋二段重 (29.7 cm × 20.5 cm × 高さ 15 cm)

| | |
|--|---|
| <上段: 宍の重(和)> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・栗きんとん ・鯛の西京焼 ・蟹爪の甘酢漬 ・たらこ旨煮 ・牛肉の笹包み ・殻付煮あわび ・たたき牛蒡 ・金柑甘露煮 ・紅白市松かまぼこ | <ul style="list-style-type: none"> ・黒豚の昆布巻 ・紅白なます ・味付いくら ・味付数の子 ・鰯の照焼 ・味付焼海老 ・黒豆煮 金粉飾り ・伊達巻 ・ごまめ |

| | |
|--|---|
| <下段: 弐の重(洋)> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・バジロコチキンのチーズロール ・チーズポテトフライ ・紅鮭スモークサーモン ・オレンジのシラップ漬 ・キャロットオニオンサラダ ・海老のチーズ風味ソース和え ・二色のオリーブピック ・味付ロマネスコカリフラワー ・ソフトサラミ ・ドロップペッパーの甘酢漬 ・コルニッション ・ドライトマトの赤ワイン煮 | <ul style="list-style-type: none"> ・チキンロールベーコン巻 ・牛タンやわらか煮 ・ローストビーフ ・ガランティーヌの牛肉巻 ・チキンマリネ ・海老の辣油和え ・カシューナッツの飴炊 ・若桃のシラップ漬 ・ゆで蛸のバジルソース ・海の幸のテリーヌ ・ミートパイ ・魚卵のサラダ |



3~4 名様用「和洋二段重」

※上記料金は税金を含みます。 ※写真は全てイメージです。
 ※食材の入荷状況などにより、メニュー内容は変更となる場合があります。