

【Go To トラベル】【もっと Tokyo】対象、ホテルこだわりの肉料理満載のおせちをご家族で おせち付「迎春ステイプラン」

期間:2020年12月31日(木)限定

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）では、ホテル特製のおせち料理が付いた Go To トラベルキャンペーン対象の宿泊プラン「おせち付『迎春ステイプラン』」（1泊1室2名様利用1室料金88,000円～ 消費税・サービス料込）を2020年12月31日(木)大晦日限定で販売します。

おせち料理は古くは大晦日に食されていたとも言われており、現在でも大晦日におせち料理を食べる習慣のある地域もあります。チェックイン後に客室へ届けられるおせち料理をゆったりと楽しみながら新年を迎えたり、またはお持ち帰りいただきご家庭でお楽しみいただくことも可能です。「Go To トラベル」での割引と合わせ、東京都民なら「もっと Tokyo」との併用で大変お得にご利用いただけます。

プラン概要は次の通りです。

◇「Go To トラベル」「もっと Tokyo」対象 おせち付「迎春ステイプラン」概要◇

■期間: 2020年12月31日(木) ※1週間前までの予約制

■料金: 1室料金(消費税・サービス料込)

2名利用 ¥88,000～ ⇒Go To トラベル適用後の支払額: ¥60,000～ さらに地域共通クーポン¥12,000分

3名利用 ¥119,400～ ⇒Go To トラベル適用後の支払額: ¥77,610～ さらに地域共通クーポン¥18,000分

4名利用 ¥141,000 ⇒Go To トラベル適用後の支払額: ¥91,650 さらに地域共通クーポン¥21,000分

⇒東京都民なら「もっと Tokyo」適用で、さらに1名につき¥5,000割引

<4名利用の場合>

宿泊料金	¥141,000		
Go To トラベル割引額	¥49,350		
地域共通クーポン		¥21,000	
もっと Tokyo割引	¥20,000		
お支払い額	¥71,650		
	東京都民の場合、実質ご負担額 ¥50,650 (おせち和洋二段重 ¥37,800付)		

■特典: ①リーガロイヤルホテル東京特製おせち料理1セット

2名利用は「和洋中一段重」(1～2名用)、3～4名利用は「和洋二段重」(3～4名用)

②ダイニング フェリオでの和洋朝食ビュッフェ

※差額¥3,245で「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」での新春朝食膳に変更可

※事前クレジットカード決済限定 ※12月24日までにご予約ください。

※12月1日以降のキャンセルご希望の方には、ご予約時のご住所に宅配便にておせちをお送りします。



ダブル(38㎡)



ジュニアスイートツイン(49㎡)



和洋中一段重



和洋二段重

■「おせち料理」概要

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。

和洋中一段重 (20.6 cm × 20.6 cm × 高さ 6.4 cm) 16,200 円(税金含む)

- | | |
|---|---|
| <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) 37,800 円(税金含む)

<上段: 春の重(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: 夏の重(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 ・ドロップベッパーの甘酢漬 ・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」

※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。

※おせち料理は、リーガロイヤルホテル東京 1階「メリッサ」にて、予約販売を行っております。



お客様の安全と安心を第一に

当ホテルグループでは、
新型コロナウイルス感染症防止対策を徹底しております。

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. 03-5285-1122 (宿泊予約、受付時間 9:00~19:30) <https://www.rihga.co.jp/tokyo/>

■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 菊政・里吉
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