

11/20よりGo To Eat キャンペーンTokyoスタート！
プレミアム付食事券利用に適した3,000円から12,500円までの豪華食材の特別メニュー
「Go To リーガレストラン」第2弾
販売期間：2021年3月31日(水)まで ※除外日あり

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 Eat キャンペーンTokyoの2020年11月20日（金）のスタートに合わせ、2021年3月31日（水）まで、豪華食材や名物料理などを含む様々なメニューをGo To Eat キャンペーンTokyo プレミアム付食事券の利用に最適な幅広い料金帯を揃えた「Go To リーガレストラン」第2弾を販売します。

「Go To リーガレストラン」は、2020年夏に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、お得に近場でお食事を楽しめるプランとして好評を博しました。

第2弾ではGo To Eat キャンペーンTokyoのプレミアム付食事券（紙クーポン12,500円、電子クーポン10,000円）が利用しやすいよう、3,000円から12,500円まで幅広い料金帯のプランを揃えました。12,500円コースには、中国料理 皇家龍鳳の人気メニュー「気仙沼産ふかひれ姿煮込み」の吉切鮫よしきりざめをより高級な青鮫にグレードアップしたディナーコース『花宴』、京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu の名物「丸鍋（すっぽん鍋）」を含む会席コース『嵯峨』を特別割引で楽しめるほか、鉄板焼 みや美では、活鮑と黒毛和牛をメインとした特別コースを用意します。ペアで12,500円（1名6,250円）コースでは北京ダック（桃華）や蟹しゃぶ鍋（堀川）を含むランチ、オマール海老・牛フィレ肉がメインのディナーセット、9,500円や3,000円コースにも人気メニューや豪華食材を含む特別メニューを用意します。



中国料理 皇家龍鳳
「気仙沼産ふかひれ姿煮込み」



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
丸鍋(すっぽん鍋)



鉄板焼 みや美



ガーデンラウンジ「ディナーセット」ヴァンヴェール」



ガーデンラウンジ「海の幸のピラフ」

◇「Go To リーガレストラン」第2弾 概要◇

■期間 2021年3月31日(水)まで

※除外日あり ※期間は変更する場合があります。 ※メニューは時期により変更します。

■内容

12,500円コース

【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/ご予約制)

「花宴(かえん)~ふかひれ姿煮と金目鯛、黒毛和牛~」

期間: 2020年11月2日(月)~12月30日(水)

利用時間: 17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

Value: ふかひれを吉切餃から青餃にグレードアップ

通常料金 16,940円(約26%off)→12,500円

甘海老の紹興酒漬けとクラゲ入り6種前菜
気仙沼産青餃ふかひれ姿煮込み(白湯 または 上湯スープ)
窯焼き北京ダック
金目鯛のXO 醤と高菜の煮込み
黒毛和牛サーロインのトウチ炒め
小籠包と2種点心のせいろ蒸し
オイスターエキスで炒めた干し貝柱と
エシャロットの土鍋仕立ての炒飯 椎茸の澄まし蒸しスープ
アイスクリームを添えたエッグタルト



【京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu】

営業時間: 土・日・祝日 11:30~15:00、金・土・日・祝日 17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

「嵯峨」

期間: 2020年11月13日(金)~12月27日(日)※除外日 12/19~25

利用時間 17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

Value: 通常料金 14,520円→12,500円(約13%off)

先附 雲子豆腐
造り 関鯖
八寸 猪口入りいくら卸し 串差し むかご真丈
柿玉子 柿の葉寿司 紅葉揚げ 松葉牛蒡
小向 鮪とろ 烏賊雲丹
焼物 朴葉焼き(黒毛和牛 海老 帆立貝)
小鍋 丸鍋(すっぽん)
煮物 鯛 蕪
食事 山掛け御飯・香の物・味噌汁
水物 梨ゼリー寄せ メロン ざくろ 菓子 抹茶
※12月はメニューを一部変更します。



【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/ご予約制)

特別コース「活鮑と黒毛和牛ディナー」

期間: 2020年11月2日(月)~2021年3月31日(水)※除外日 12/19~1/5

利用時間 17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

最初のひと皿
オードブル3種盛り合わせ
活鮑
黒毛和牛サーロインまたはフィレ 80g
焼野菜
サラダ
ガーリックライス・香の物・味噌汁
デザート / コーヒー



ペアで 12,500 円コース(おひとり様 6,250 円)

【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/ご予約制)

「桃華(とうか)〜ふかひれと金華豚〜」

期間: 2020 年 11 月 2 日(月)~12 月 30 日(水)※除外日 12/19~25

利用時間: 12:00~14:00(土・日・祝日は 11:30~15:00)

Value: 北京ダックを追加、

通常料金 7,139 円→6,250 円(約 12%off、2 名で 12,500 円)

甘海老の紹興酒漬けと窯焼き叉焼入り 4 種前菜

気仙沼産ふかひれの煮込み(白湯 または 上湯スープ)

窯焼き北京ダック

小籠包と 2 種点心のせいり蒸し

帆立貝柱、赤貝、ツブ貝の黄にらの香り炒め

山形県産金華豚のすりおろしりんごのピリ辛炒め

富士高原どりと梅菜の生姜の香り炒飯

デザート(1 品チョイス)

杏仁豆腐、タピオカ入りココナツミルク、マンゴープリン、バニラアイスクリーム



【京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu】

営業時間: 土・日・祝日 11:30~15:00、金・土・日・祝日 17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

「堀川〜蟹しゃぶ鍋を愉しむ〜」

期間: 2020 年 11 月 14 日(土)~12 月 27 日(日)

利用時間: 11:30~15:00

Value: 天婦羅付き

通常料金 7,865 円→6,250 円(約 20%off、2 名で 12,500 円)

先附 3 種盛り

造り 鯛 鮪

焼物八寸 玉子焼き 串差し 小芋田楽 猪口入り白和え

柿玉子 柿の葉寿司 紅葉揚げ 松葉揚げ

銀鱈味噌幽庵焼き

焚合 小蕪柚子味噌掛け

小鍋 蟹しゃぶ鍋

食事 鯛茶漬け・香の物

水物 わらび餅

※12 月はメニューを一部変更します。



【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/ご予約制)

「活鮑と国産牛フィレランチ」

期間: 2020 年 11 月 2 日(月)~2021 年 2 月 28 日(日)※除外日 12/19~1/5

利用時間: 12:00~14:00(土・日・祝日は 11:30~15:00)

Value: 国産牛フィレを黒毛和牛サーロインにグレードアップ、

通常料金 8,712 円→6,250 円(約 28%off、2 名で 12,500 円)

スープ

サラダ

活鮑

焼野菜

黒毛和牛サーロイン 70g

御飯・香の物・味噌汁

※ガーリックライスをご希望の場合は +847 円にて変更可

デザート

コーヒー



【ガーデンラウンジ】 営業時間: 11:00~20:00(L.O. 19:30)

「ディナーセット“ヴァンヴェール”」

期間: 2020年11月2日(月)~30日(月)

利用時間: 17:00~20:00(L.O. 19:30)

Value: 肉・魚料理をグレードアップ、
通常料金 7,500 円→6,250 円(約 16%off、2名で 12,500 円)

フォワグラのポワレとバナナのキャラメリゼ

チョコレートのクランブル フランボワーズのソース

オニオングラタンスープ

オマール海老の Pasta アメリケヌソース

牛フィレ肉のグリエ 温野菜添え 赤ワインソース

洋梨のコンポジション オリーブオイルのソース

コーヒーまたは紅茶



9,500 円コース

【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/ご予約制)

「ふかひれ姿煮とタラバ蟹のランチコース」

期間: 2020年11月2日(月)~12月30日(水)※除外日 12/19~25

利用時間: 12:00~14:00(土・日・祝日は 11:30~15:00)

Value: ふかひれを通常よりサイズアップ

甘海老の紹興酒漬けとクラゲ入り 6 種前菜

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

タラバ蟹の XO 醤バター炒め

黒毛和牛サーロインの 8 年熟成黒酢ソース

2 種点心のせいろ蒸し

オイスターエキスで炒めた干し貝柱とエシャロットの土鍋仕立ての炒飯 椎茸の澄まし蒸しスープ

アイスクリームを添えたエッグタルト



【京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu】

営業時間: 土・日・祝日 11:30~15:00、金・土・日・祝日 17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

「高瀬川」

期間: 2020年11月13日(金)~12月27日(日)

利用時間: 11:30~15:00、17:00~20:00(L.O. 19:30/ご予約制)

Value: 椀物を名物・丸鍋にグレードアップ、通常料金 11,374 円→9,500 円(約 16%off)

先附 白和え 柿 胡瓜 蕪

小鍋 丸鍋(すっぽん)

造り 鯖 鮪 鯛

焼物 鯖幽庵焼き 割り干し大根

八寸 猪口入りいくら卸し 串差し むかご真丈

柿玉子 柿の葉寿司 紅葉揚げ 松葉牛蒡

焚合 鯛蕪煮

食事 山掛け御飯・香の物・味噌汁

水物 梨ゼリー寄せ ざくろ



【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/ご予約制)

「若狭牛と帆立貝のランチ」

期間:2020年11月2日(月)~30日(月)

利用時間:12:00~14:00(土・日・祝日は11:30~15:00)

Value: 食事の御飯をガーリックライスにグレードアップ、
通常料金 10,527 円→9,500 円(約 9%off)

西洋葱のポタージュ

サラダ

帆立貝

若狭牛サーロイン 70g

焼野菜

ガーリックライス(福井県産コシヒカリ)・香の物・味噌汁

デザート

コーヒー



3,000 円コース

【ガーデンラウンジ】 営業時間:11:00~20:00(L.O. 19:30)

Value: 特別メニュー「海の幸のピラフセット」

期間:2020年11月2日(月)~2021年3月31日(水)

※除外日あり

- ・本日のスープまたはスモールサラダ
- ・海の幸のピラフ
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶



※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。

※営業日・時間は変更となる場合があります。



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>