

コロナ禍でも短時間で安心な会食が実現

## 「スマート接待プラン」

「中国料理 皇家龍鳳」・「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」2店舗で販売

販売期間：2021年4月1日(木)～6月30日(水)

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、2021年4月1日（木）から6月30日（水）まで、コロナ禍でも感染症防止対策を実施の上で安心してご利用いただける「スマート接待プラン」を「中国料理 皇家龍鳳」・「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」で販売します。

コロナ禍で会食を悩まれている方が多い中、3密(密閉・密集・密接)を考慮した上で料理の供出回数を少なくしたメニューをご用意し、短時間で安心してご利用いただけるプランの販売をスタートします。

また、安心してお食事をしていただけるよう、下記の感染症対策を万全に行います。

- ・入店前の検温
- ・手指アルコール消毒の実施
- ・飛沫感染予防としてお客様とお客様の間にアクリル板の設置
- ・スタッフのマスク、手袋の着用
- ・マスクケースの用意

※プラン概要は次頁の通りです。



「中国料理 皇家龍鳳」プラン利用イメージ(個室：翠玉)



「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」プラン利用イメージ(個室：楓)



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「中国料理 皇家龍鳳」・「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」

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) 金子・縄手

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>

## 【プラン概要】

◇提供期間：2021年4月1日(木)～6月30日(水)

◇提供時間：11:30～21:30 (L.O. 21:00) ※営業時間は変更となる場合があります。

◇人数：2～10名

### 中国料理 皇家龍鳳

#### ◇価格・内容

##### 「華」6,050円(昼のみ)

- ・4つ切り弁当 ※下記内容記載  
ふかひれの姿煮込み  
牛バラ肉の煮込  
真鯛葱生姜蒸し～香り醤油  
五目炒飯
- ・3種点心の蒸籠蒸し
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

##### 「宴」9,680円(昼・夜共通)

- ・6つ切り弁当 ※下記内容記載  
ふかひれの姿煮込み  
北京ダック 搾菜  
真鯛葱生姜蒸し～香り醤油  
牛バラ肉の煮込み  
有頭海老の唐揚げ山椒塩  
五目炒飯
- ・2種点心の蒸籠蒸し
- ・フルーツ入り杏仁豆腐



「宴」 9,680円

※フリードリンク(+3,000円)

ビール、紹興酒、ワイン(赤、白)、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

### 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

#### ◇価格・内容

##### 「鼓」6,050円(昼のみ)

- ・先付 蓬豆腐 菜花胡麻和え
- ・松花堂 ※下記内容記載  
口取り  
造り 鯛 鮪
- ・焚合 信田巻き 筍 小芋 絹さや
- ・焼物 さわら幽庵焼き 半熟玉子
- ・揚物 海老と山菜の天ぷら
- ・食事 筍御飯 香の物
- ・椀物 味噌汁
- ・水物 苺ゼリー寄せ

##### 「扇」9,680円(昼・夜共通)

- ・先付 蓬豆腐 雲丹添え 菜花胡麻和え
- ・松花堂 ※下記内容記載  
口取り  
造り 鯛 鮪 烏賊
- ・焚合 信田巻き 筍 小芋 絹さや
- ・酢の物 蟹の粘巻き 胡瓜 黄身酢
- ・焼物 黒毛和牛サーロイン(30g) 焼き野菜
- ・食事 筍御飯 香の物
- ・椀物 桜餅見立て甘鯛道明寺粉包み
- ・水物 苺ゼリー寄せ

##### 「舞」12,100円(昼・夜共通)

- ・先付 蓬豆腐 雲丹添え 菜花胡麻和え
- ・松花堂 ※下記内容記載  
口取り  
焚合 信田巻き 筍 小芋 絹さや
- ・揚物 海老と山菜の天ぷら
- ・酢の物 蒸しアワビ 胡瓜 若布 才巻海老黄身酢かけ
- ・焼物 黒毛和牛サーロイン(50g) 焼き野菜
- ・食事 握り寿司(鮪・とろ鮪・白身・帆立・烏賊)
- ・椀物 桜餅見立て甘鯛道明寺粉包み
- ・水物 苺ゼリー寄せ



「舞」 12,100円

※扇・舞オプション 椀物をたん熊北店スペシャルティ 「甘鯛の酒蒸し」に変更(+1,815円)

※フリードリンク ライトプラン(+2,500円)

ビール、ワイン(赤、白)、日本酒、ソフトドリンク

※写真は全てイメージです。

※上記料金は料理、個室料、税金・サービス料を含みます。

※プランにお飲み物は含まれておりません。

※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。

※各種割引との併用はいたしかねます。