

外出せずにご自宅で ホテルの味とサービス を楽しめる 出張シェフサービス を開始

リーガ プライベート シェフ サービス RIHGA Private Chef Service

期間:2021年3月1日(月)~5月31日(月)

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3月1日（月）から5月31日（月）まで、ご自宅にシェフとサービススタッフが訪問し、ホテルの本格的な料理とサービスを提供する「RIHGA Private Chef Service（リーガプライベートシェフサービス）」の受注を2月15日（月）より開始いたします。

コロナ禍において、外出を控えているご家族やご友人との会食やお祝い事の場に、シェフとサービススタッフがご自宅に伺い、リーガロイヤルホテルの本格的な料理を提供します。4種類の西洋料理コースの中から事前にお選びいただき、慣れ親しんだご自宅でくつろぎのひとときをお楽しみいただけます。（東京都23区内、1日1組限定、事前予約制）

「RIHGA Private Chef Service（リーガプライベートシェフサービス）」では、食材や調理器具だけでなく、食器やカトラリーもホテルから持参し、後片付けまでホテルスタッフがを行いますので、アットホームなお食事会から、誕生日など記念日の思い出を、ご家族全員揃ってゆったりお過ごしいただけます。（4名から8名まで対応可）



シェフとサービススタッフが伺います（イメージ）



ご自宅でホテルの味とサービスを（イメージ）

「RIHGA Private Chef Service（リーガプライベートシェフサービス）」の概要は次頁の通りです。

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「宴会予約」 TEL.03-5285-8962(12:00~18:00)

■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) 縄手・金子
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>

■出張シェフサービス「RIHGA Private Chef Service(リーガプライベートシェフサービス)」の概要

◇プラン名称:「RIHGA Private Chef Service(リーガプライベートシェフサービス)」 ※予約制 ※1日1組限定

◇期間:2021年3月1日(月)~5月31日(月)

◇出張エリア:東京都23区内

◇人数:4~8名

◇価格:アットホームな少人数パーティ向け

・カジュアルフレンチコース 4名様 80,000円(1名追加 20,000円)

お誕生日や大切な記念日向け

・フレンチコースA(SUPERIOR) 4名様 100,000円(1名追加 25,000円)

・フレンチコースB(PREMIER) 4名様 120,000円(1名追加 30,000円)

・フレンチコースC(GRAN) 4名様 140,000円(1名追加 35,000円)

◇予約受付:利用日の10日前まで(キャンセルは4日前まで)

◇料金・サンプルメニュー

カジュアルフレンチコース 4名様 80,000円(1名追加 20,000円)

瞬間スモークサーモン&ポトのガレット サラダ仕立て
ココット鍋で仕上げる海の幸のブイヤベース
ホテル特製ハンバーグ&ビーフシチューソース
シェフパティシエおすすめのデザート
パンとバター



お料理は4種から選択 (イメージ)

フレンチコースA(SUPERIOR) 4名様 100,000円(1名追加 25,000円)

海の幸と彩り野菜の昆布ジュレ仕立て
茸のクリームスープ カプチーノ仕立て
カダイフを纏った舌平目 & なめらかなポテトピュレ ソースアメリカーナ
仔牛フィレ肉 & 生ハム・香味野菜のピカタ仕立て
シェフパティシエおすすめのデザート
パンとバター

フレンチコースB(PREMIER) 4名様 120,000円(1名追加 30,000円)

中トロマグロのミ・キュイ & 白バルサミコ風味の香味野菜 ハーブのサラダを添えて
フォウグラのソテー 林檎のキャラメリゼとともに ミックスベリーソース
海藻バターに包まれた本日の魚 バターミルクのソース キャビア添え
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜添え 赤ワインソース
シェフパティシエおすすめデザートのアソート
パンとバター

フレンチコースC(GRAN) 4名様 140,000円(1名追加 35,000円)

オマール海老と根セロリのムース柑橘風味 キャビアを添えて
蝦夷鮑と茸のブルギニオン風
フォウグラとコンソメスープのポトフ仕立て トリュフの香り
サクサクに鱗を焼き上げた甘鯛 ヘーゼルナッツオイル香るバルサミコソース
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜添え 赤ワインソース
シェフパティシエおすすめデザートのアソート
パンとバター

◇当日までの流れ

① お問い合わせ

ホテルウェブサイト または お電話 にて

② 担当者よりご連絡

ご希望日時の空き状況、ご訪問先の環境
やお料理のご希望などお打ち合わせ

③ 銀行振込による事前のご精算

3日前まで、振込手数料はお客様負担

**④ 当日、シェフとサービススタッフが伺い
ご家庭等でホテルの味とサービスをお楽しみ
ください**

新型コロナウイルス感染症対策として、
スタッフ及びお客様にも下記のご協力をお願いいたします。
〔到着時の検温、アルコール手指消毒、マ
スク着用(お食事時除く)〕

※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。

※料金にはお料理、スタッフ2名、食器、運搬料、税金・サービス料が含まれます。

※対象人数は4名様より最大8名様まで承ります。

※お食事時間は12:00~19:00よりお選びいただけます(準備のため、お食事開始の約1時間前に訪問いたします)。

※お飲物とグラスは、お客様でご用意をお願いしております。ご希望によりオプションにて承ります。

※6~8名様でご利用の場合、スタッフ1名(¥16,500、税金・サービス料含む)の追加となる場合がございます。

※調理の際、水道、ガス、電気、コンロ2口、電子レンジやオーブン等の一部調理器具を使用いたします。

※事前に調理のためのスペース確保にご協力をお願いいたします。

※調理後、調理器具、コンロ周り、シンクなど簡易清掃はいたしますが、換気フード等の細部までの清掃はいたしかねます。

※天候や渋滞等でご希望の時間にスタートが出来ない場合がございます。予めご了承ください。

※写真は全てイメージです。