



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

NEWS RELEASE

2021年4月19日(月)

リーガロイヤルホテル東京

「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」
オープン3周年記念メニュー
新料理長 堀口 保による、夏の風物詩「鱧」を堪能できるコースメニュー

販売期間：2021年5月1日(土)～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「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」のオープン3周年を記念したメニューを販売します。

「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」は、おかげさまで6月1日（火）にオープン3周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込め、新料理長 堀口 保 が「3周年記念ランチ～鱧を愉しむ～」と「3周年記念ディナー～鱧とおこぜを愉しむ～」の2種をご用意いたします。

ワサビ醤油で食す定番の湯引き「鱧落とし」。ディナーでは夏の旬魚「おこぜ」のお椀（吸物）や、甘辛のタレが淡白な身と白米に絡む「鱧まむし」で、夏の風物詩を堪能できるコースとなります。

京料理の老舗として知られる「京料理 たん熊北店」は昭和3年、初代栗栖 熊三郎が曳き舟で有名な京都 高瀬川のほとりに創業しました。四季の趣向を凝らし、伝統に培われた確かな技と真のもてなしの心を具現化した京料理として、現在まで多くの文豪や政財界の方々に愛されてきました。

料理長をつとめる堀口は2021年2月にリーガロイヤルホテル東京、料理長に就任。「本店より受け継いだ伝統の味に、モダンな技法を生かし、くつろいだ雰囲気でお楽しみいただきたい」という信念のもと、四季折々の食材を生かし、目でも舌でも愉しめる京料理（日本料理）を提供します。



3周年記念ランチ



3周年記念ディナー

京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu

営業時間：12:00～14:00（土・日・祝日は11:30～15:00）、
17:30～20:00（L.O. 19:30）

期 間：2021年5月1日（土）～6月30日（水）

【ランチ】

◇メニュー名：「3周年記念ランチ～鱧を愉しむ～」

◇価 格：8,500円

◇時 間：12:00～14:00（土・日・祝日は11:30～15:00）

◇内 容：

[先附] 蛸ちり

[造り] 鱧落とし 他二種

[吸物] 海老真丈

[焼物八寸] 鱧塩焼き 七種盛り

[焚合] 丸茄子海老そばろかけ

[強肴] 合鴨ロース

[食事] ちりめん山椒御飯

[水物] わらび餅

【ディナー】

◇メニュー名：「3周年記念ディナー～鱧とおこぜを愉しむ～」

◇価 格：15,000円

◇時 間：17:30～20:00（L.O. 19:30）

◇内 容：

[先附] じゅん菜酢

[前菜] 蛸ちり 海老番傘仕立て

サーモン白板昆布巻き 紫陽花花見仕立て 串差し

青はす浸し 千枚蓮根酢漬け 出汁巻き玉子

[造り] とろ鮪 鱧 烏賊

[吸物] おこぜ丸仕立て

[焼物] 和牛鉄板焼き

[酢の物] 鱧落とし 鱧焼き霜

[焚合] 丸茄子海老そばろかけ

[食事] 鱧まむし

[デザート] びわゼリー寄せ メロン



ランチコース



ディナーコース



「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」
料理長 堀口 保（ほりぐち たもつ）

京都府京都市出身。18歳で日本料理の道を志し、「たん熊北店」入社。

水道橋・二子玉川・池袋・汐留店舗にて修行を積み、

2018年5月よりリーガロイヤルホテル東京「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」に着任し、
2021年2月同料理長に就任。

※6月はメニュー内容を一部変更します。

※料金は税金・サービス料を含みます。

※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。

※写真はすべてイメージです。

※期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

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「京料理 たん熊北店 Directed by M. Kurisu」
TEL：03-5285-1121（代表）営業時間 12：00～20：00（土日祝日は11：30～）

■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 2-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>