

2021年8月17日
リーガロイヤルホテル東京

1,600万通りのコース料理からおふたりでチョイス
婚礼プリフィックスメニューを刷新
総料理長 平通利彦 が手掛ける新メニューを提案
ご案内開始日：2021年7月23日（金・祝）

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、総料理長 平通利彦 が手掛ける新しい婚礼料理を7月23日（金・祝）から販売を開始しました。



料理イメージ

50品目の料理の中から新郎新婦おふたりでコースメニューを選んでいただけ、その組み合わせは1,600万通りにもなる「プリフィックスメニュー」をリニューアルしました。思わず写真を撮りたくなるような見た目と、日本におけるフレンチの歴史を牽引してきたリーガロイヤルホテルグループの味でおもてなし料理をご提案します。

華やかさ、食材の組み合わせ、それをまとめるソースやアクセントになるスパイス、食感を一皿の中で構成し、「調和のとれた味わい」になるようにメニューを考案。新郎新婦おふたり、ご家族、ご友人に晴れやかな気分になっていただければとの想いを込めました。

概要は、次の通りです。

◆ 新料理概要 ◆

【ご案内開始日】2021年7月23日（金・祝）

【料 金】（例）前菜/スープ/魚/肉/デザート/パン/コーヒー ¥15,125～（税金・サービス料込）

■ 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・齋藤

TEL：03-5285-8957 / FAX：03-5285-8943

Instagramアカウント：@rihgaroyalhotel_tokyo_wedding

〒169-8613 東京都新宿区戸塚町1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

ウエディングメニュー（一部抜粋）

<冷前菜>

オマール海老と根セロリのムース柑橘の香り
キャビア添え



<お肉料理>

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシェーニ風
彩り野菜を添えて



<温前菜>

フォワグラのポワレ&ブリオッシュフレンチトースト
赤い果実を添えて

試食付きフェアのご案内

8月21日（土）・29日（日）・9月4日（土） 10:00
8月22日（日）・28日（土）・9月5日（日） 10:00 / 15:00

リーガロイヤルホテル東京

総料理長 平通 利彦（ひらどおり としひこ）

リーガロイヤルホテル（大阪）レストランにて研鑽を積み、在ニューヨーク日本国総領事公邸の料理人に抜擢。その後フランスの三ツ星レストラン「レ・クレイェール」にて海外研修を経験。帰国後はリーガロイヤルホテル（大阪）のグランメゾン「レストラン シャンボール」などの経験を経て2020年4月リーガロイヤルホテル東京 総料理長に就任。その料理スタイルは伝統と革新の融合。フランス料理店で培った確かな技術に裏打ちされる、美味しさだけではなく最新の技術や流行を取り入れた新しい料理を提供。



リーガロイヤルホテル東京では、他にも新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた様々な取り組みを行っており、新郎新婦をはじめお招きするすべてのゲストの方々に、安心・安全にお過ごしいただけるよう努めております。

■新型コロナウイルス感染症拡大防止に対する取り組み（一部）

<館内の取り組み>

- ・館内消毒・座席間隔の確保・会場内の換気

<スタッフの取り組み>

- ・マスク着用・手洗い/手指消毒の徹底・配膳スタッフの手袋着用

<お客様へのお願い>

- ・手指消毒・宴席前の体温測定・食事中以外のマスク着用等

<その他>

- ・自宅から会場の下見や相談ができるオンラインフェアや、準備期間のオンラインでの打ち合わせも可能です。



※写真はすべてイメージです。

■お客様のお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 ブライダルサロン TEL. 03-5285-1123(直通)
受付時間 平日 12:00~18:00、土日祝 10:00~18:00 ※火・水曜日定休日