

オープン時に掲げたテーマ“温故知新”を引き継ぎ、  
幅広いお客様に愛されているリーガロイヤルホテル東京のメインダイニング

こうかりゅうほう  
**中国料理 皇家龍鳳 15周年記念**

販売期間:9月1日(木)~10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 八木 亭<sup>やぎ とおる</sup>）は、2022年9月1日（木）～10月31日（月）に「中国料理 皇家龍鳳」にて「15周年記念ランチ・ディナー」を販売します。

メインダイニング「中国料理 皇家龍鳳」は9月1日で15周年を迎えます。オープン時に掲げた「伝統の味を極めた本格中国料理」のメインコンセプトはそのままに、広東料理をベースとし、厳選した上質な食材を活かし、中国料理ならではの繊細な味付けや大胆な調理法で仕上げる料理の数々をご堪能いただけます。



「15周年記念ランチコース」イメージ

オープン15周年を記念してご用意するのはランチ、ディナー共に全8品のコース料理です。オープン以来人気の高い「気仙沼産ふかひれ姿の陶板煮込み」や「北京ダック」に加え、世界三大ハムの一つである高級中華食材「金華ハム」を加えて作るスープ「頂湯<sup>ディンタン</sup>スープ」に上海蟹味噌のXO醬を添えてお召しあがりいただく汁そばや、旬の食材である松茸を使用したメニューを取り揃えております。

また、2022年10月28日（金）には、オープン当時の料理を再現したコース料理をお楽しみいただける1日限りのイベント「復刻オープン記念ディナー 賞味会」を開催いたします。旬の味覚である上海蟹をぜひご堪能ください。

概要は次頁の通りです。

## ■「15周年記念ランチ&ディナー」概要

◇販売期間:2022年9月1日(木)~10月31日(月)

◇営業時間:11:30~14:00(土・日・祝日~15:00) / 17:30~21:00(L.O.20:30)

### ◆「15周年記念ランチコース」 ¥9,500

甘海老の紹興酒漬けとクラゲの頭を盛り込んだ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)  
北京ダック  
春巻の皮で包んだ松茸の揚げ物  
蝦夷鮑と銀杏の鮑ソースの強火炒め  
千葉県産しあわせ絆牛のピリ辛炒め  
上海蟹味噌のXO 醤を添えた頂湯スープの汁そば  
黒タピオカ入りマロンパフェ

### ◆「15周年記念ディナーコース」 ¥18,000

活け才巻海老の湯引きと香港式焼き物3種を盛り込んだ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)  
北京ダック  
蝦夷鮑と銀杏の鮑ソースの強火炒め  
春巻の皮で包んだ松茸と山形牛サーロインスライス ピリ辛トウチソース  
甘鯛のレモンのはさみ蒸し 香り醤油  
上海蟹味噌のXO 醤を添えた頂湯スープの汁そば  
林檎の飴だき



「15周年記念ディナーコース」イメージ

## ■「復刻オープン記念ディナー 賞味会」概要

◇開催日:2022年10月28日(金)

◇定員:30名 ※3日前までの完全ご予約制(2名様より)

◇時間:17:30~21:00(L.O.20:30) ※20:00までにご来店ください

◇価格:おひとり様 ¥18,500

◇内容:青森シャモロックのスパイシー揚げ

上海蟹とふかひれのスープ

松茸 銀杏 白ミル貝の強火炒め

上海蟹の姿蒸し

牛テールとアキレス腱の春雨土鍋煮込み 無花果風味

上海蟹の焼売

頂湯スープの汁そば

“温故知新”2層の杏仁豆腐

### 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「中国料理 皇家龍鳳」TEL.03-5285-1121(代表)

※写真は全てイメージです。※上記料金は消費税・サービス料を含みます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、期間・休業日・営業時間等に変更となる場合がございます。

### ■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) 尾作(おざく)・瀧本  
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>