

日本人にも馴染み深い料理や色鮮やかな料理が並ぶ

イタリアンディナービュッフェ

販売期間:2022年9月3日(土)~10月30日(日)の土・日・祝日

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区、総支配人 八木 亨)は、2022年9月3日(土)から10月30日(日)の土・日・祝日に、「ダイニング フェリオ」にて「イタリアンディナービュッフェ」を開催いたします。

幅広い世代に人気の高いイタリア料理を、ホテルのビュッフェレストランで存分にお召しあがりいただけるディナービュッフェです。

ライブキッチンで焼き立てをご用意するピザをはじめ、イタリアの定番料理ガスパッチョやカルパッチョ、ラザニア、ニョッキ、鶏むね肉のスカロッピーネなど冷製・温製料理共に種類豊富にご用意しております。旬の食材であるカツオや、トマト、チーズなどの人気食材を使い、ホテルならではのアレンジを加えた色とりどりのメニューの数々をお楽しみください。

■「イタリアンディナービュッフェ」概要

◇販売期間:2022年9月3日(土)~10月30日(日)の土・日・祝日

◇提供時間:17:00~21:00 (L.O.19:30) <120分制>

◇価格:大人(中学生以上) … ￥5,500
シニア(65歳以上) … ￥5,200
小学生 … ￥2,800
幼児(4~6歳) … ￥1,500

◇内容:

〈ライブキッチン〉

- ・牛肉のステーキ マスタードソース
- ・本日のピザ

〈ビュッフェ料理〉

- ・ガスパッチョとモッツアレラチーズ
- ・カツオのカルパッチョ アボカドソース
- ・生ハムとインサラータ ツナ入りパンツァネッラ
- ・サーモンマリネと紫キャベツのピクルス
- ・ポテトムースのブルスケッタ ドライトマト添え(9月)
- ・カラフルポテトムースのブルスケッタ ドライトマト添え(10月)
- ・東京産野菜サラダ
- ・鶏むね肉のスカロッピーネ 白ワイン風味のクリーミーソース
- ・エミリア風ラザニア ・魚のサルタートとカポナータ
- ・チーズ香るほうれん草のニョッキ
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ・キノコのクリーミースープ (9月)
- ・カボチャのクリーミースープ (10月)
- ・揚げ物盛り合わせ“フリットミスト”
- ・豆とソーセージのカスレ ・パティシエのおすすめデザート
- ・キッズコーナー ・ドリンクバー ほか



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「ダイニング フェリオ」TEL.03-5285-1121(代表)

※写真はイメージです。 ※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・営業時間等は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>