

秋の夜長に香り豊かな旬を京料理と共に味わい尽くす

松茸を愉しむメニュー

販売期間:2022年9月1日(木)~11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 八木 亨）は、「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」にて2022年9月1日（木）～11月30日（水）の期間中「松茸を愉しむメニュー」として、ランチ・ディナータイム共に特別メニューをご用意いたします。

「松茸御膳」では秋にめぐり合う絶妙な組み合わせ“出会いもの”とも言われる松茸と鰹、銀杏の味わいと香りを閉じ込めた土瓶蒸しや天麩羅、茶碗蒸しなど様々な調理法で松茸を愉しめる全7品を。またランチ・ディナータイムどちらでもお召しあがりいただける「松茸づくし会席」では「松茸と黒毛和牛のすき煮」やシンプルに松茸そのものを味わえるフライなどをご用意しております。

香り高い秋の味覚を堪能できる、この時期ならではの贅沢なメニューをお愉しみください。

■「松茸フェア」概要

- ◇販売店舗:京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
- ◇定休日:火曜日
- ◇販売期間:2022年9月1日(木)~11月30日(水)

◆「松茸御膳」

- ◇価格:8,000円
- ◇販売時間:11:30~14:00(土・日・祝日~15:00)
- ◇内容:[先附]3種盛り
[椀物]松茸と鰹の土瓶蒸し
[造り]3種盛り
[揚物]松茸と海老の天麩羅
[蒸し物]松茸茶碗蒸し
[食事]松茸御飯 香の物 味噌汁
[水物]芋羊羹

◆「松茸づくし会席」

- ◇価格:15,000円
- ◇販売時間:11:30~14:00(土・日・祝日~15:00)、
17:30~21:00(L.O. 20:30)
- ◇内容:[先附]3種盛り
[椀物]松茸と鰹の土瓶蒸し
[造り]3種盛り
[小鍋]松茸と黒毛和牛のすき煮
[揚物]松茸フライ
[食事]松茸御飯 香の物 味噌汁
[水物]南瓜プリン



「松茸と鰹の土瓶蒸し」イメージ

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「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」 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>