

リーガロイヤルホテル東京で過ごす特別なクリスマス レストランのクリスマスメニュー2022

販売期間:2022年12月23日(金)~25日(日)

※「セラーバー」のみ期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 八木 ^{やぎ}_{とむる}）は、2022年12月23日（金）～25日（日）までの期間、各レストラン・バーでクリスマスメニューを展開します。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ランチ・ディナー共にふかひれや北京ダック、黒毛和牛などの豪華食材をお楽しみいただける、贅沢なクリスマスメニューをご用意。「鉄板焼 みや美」では、上質な黒毛和牛をメインに、海鮮や活鮑など、クリスマスにふさわしい厳選食材を目の前で焼き上げる料理人の手さばきとともに五感全てでお楽しみいただけます。また、お子様連れやご家族での食事には「ダイニング フェリオ」の「クリスマスディナービュッフェ」がおすすめ。お子様からご年配の方まで幅広い世代に人気のある『握り寿司』や『蟹』をはじめ、ライブキッチンでご提供するローストビーフなど、様々なビュッフェメニューをご用意しています。

クリスマス限定のカクテルとして「セラーバー」では、“クリスマスの贈り物”と名前の付いたロマンティックなカクテルが今年も登場します。色鮮やかなフルーツをとじこめたわたあめをシャンパーニュで溶かして仕上げるひと手間が特別感を演出します。

各レストランのシェフが工夫を凝らす、2022年のクリスマスメニューをお楽しみください。

また、2022年11月23日（水・祝）～12月25日（日）の間はクリスマスの装飾で彩られたホテル館内の雰囲気をお楽しみいただけます。

レストランのクリスマスメニュー2022の概要は、次頁の通りです。



ダイニング フェリオ「クリスマスディナービュッフェ」イメージ



クリスマス装飾イメージ

■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>

【レストランのクリスマスメニュー2022 概要】

■中国料理 皇家龍鳳

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

販売期間 2022年12月23日(金)～25日(日)

ランチ

◇メニュー名:「**聖歌**」

◇価格:10,000円

◇内容

ポタン海老の紹興酒漬け
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
蝦夷鮑のステーキ
黒毛和牛サーロインのさいの目切り
魚粉とオイスターエキスの炒め 野菜包み
上海蟹の豆腐と板春雨の煮込み
トマトの器の牛ひき肉とXO 醤の炒飯
クリスマスデザート



「聖夜」イメージ

ランチ・ディナー

◇メニュー名:「**聖夜**」

◇価格:14,700円

◇内容

ポタン海老の紹興酒漬け
気仙沼産ふかひれ姿煮込み(白湯 または 上湯スープ)
北京ダック
ホタテ貝柱 赤貝 北寄貝の黄にらの強火炒め
黒毛和牛サーロインカットステーキ 蜂蜜黒胡椒ソース
甘鯛の檸檬のはさみ蒸し 香り醤油
上海蟹の餡かけ炒飯
クリスマスデザート

◇メニュー名:「**聖人**」

◇価格:18,900円

◇内容

合鴨のローストと上海蟹と豆腐の煮込みを盛り込んだ6種前菜
酔っ払い海老 炎の演出
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
蝦夷鮑のステーキ
黒毛和牛フィレ肉の蜂蜜黒胡椒炒め
キャビアを添えた海鮮炒飯 オレンジの香り
クリスマスデザート

■鉄板焼 みや美

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

販売期間 2022年12月23日(金)～25日(日)

ランチ

◇メニュー名:「**クリスマスランチ**」

◇価格:13,000円

◇内容

ふかひれ入りコンソメスープ
金目鯛 ローズマリーとガーリックオイル
黒毛和牛フィレ 70g
焼野菜
サラダ
御飯 赤出汁 香の物
デザート
コーヒー

※+900円で御飯をガーリックライスに変更いただけます。



「ロイヤルクリスマスディナー」イメージ

※写真のイセエビと鮑は左記ランチコースに含みません

ディナー

◇メニュー名:「クリスマスディナー」

◇価格:22,000 円

◇内容

はじまりの一品
オードブル
金目鯛 ふかひれ入りあんかけソース
活鮑 ブールブランソース
黒毛和牛フィレ 80g
焼野菜
サラダ
御飯 赤出汁 香の物
デザート
コーヒー

※「クリスマスディナー」「ロイヤルクリスマスディナー」いずれも+900 円で御飯をガーリックライスに変更いただけます。

◇メニュー名:「ロイヤルクリスマスディナー」

◇価格:28,000 円

◇内容

はじまりの一品
オードブル
国産イセエビ アメリケーヌソース
活鮑 ブールブランソース
特上黒毛和牛フィレ 80g
焼野菜
サラダ
御飯 赤出汁 香の物
デザート
コーヒー

■ダイニング フェリオ

営業時間 17:00～21:00(L.O.19:30) ※2 部制

販売期間 2022 年 12 月 23 日(金)～25 日(日)

ディナー

◇メニュー名:「クリスマスディナービュッフェ」

◇価格:大人(中学生以上)…6,800 円

シニア(65 歳以上)…6,500 円

小学生…3,400 円

幼児(4～6 歳)…1,800 円

◇内容

[ライブキッチン]
ローストビーフ
温野菜のチーズかけ
[ビュッフェ料理]
握り寿司
蟹
アルペンマカロニ リンゴソース
ペッシュインカルピオーネ(魚のワインヴィネガー漬け)
シャルキュトリー盛り合わせ
ジャガイモのパンケーキ サワークリーム添え
牛フィンガーリップのソテー
白身魚のムニエル フィレドベルシュ風
ジャガイモのグラタン ドフィノワーズ ほか

■セラーバー

営業時間 18:00～22:00(L.O.21:00)

販売期間 2022 年 12 月 1 日(木)～24 日(土)

◇商品名:「^{カド}Cadeaux ^{ドゥ}de ^{ノエル}noël～クリスマスのご贈り物～」

◇価格:3,000 円



シャンパーニュでわたあめを溶かしている様子

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 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。