

近隣にお花見の名所がたくさんあるリーガロイヤルホテル東京で
彩り豊かな春の食材を愉しむ

「お花見フェア」

販売期間:2023年3月1日(水)~4月30日(日)※商品・店舗により販売期間が異なります。

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} 亨^{とある})は、お花見の季節に合わせて3月1日(水)~4月30日(日)の期間中、レストラン・バーにて「お花見フェア」を開催します。

「お花見フェア」では、旬の食材を使用し、彩り豊かに春を表現したメニューやカクテルを販売します。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では、「桜の吹き寄せ八寸」や「筍御飯」など、見た目にも美しく春らしい『彩り御膳』や、旬の鯛を贅沢に盛り込んだ『鯛づくし会席』など3種のメニューをご用意。「ダイニング フェリオ」では、ご家族・ご友人とお召しあがりいただくお花見のお弁当をイメージしたランチ・ディナービュッフェを。「セラーバー」では桜や日本庭園を思わせるオリジナルカクテルをご用意します。

また、春の旅行や散策を楽しむ方だけでなく、卒業・入学シーズンに合わせて様々なお集まりにご利用いただけるよう、お祝いの席におすすめの料理もご用意いたしました。

当ホテルの近隣にたくさんあるお花見の名所で見ごたえのある桜を存分にお愉しみいただいた後に、季節の食材を活かし、春らしく華やかに彩られた料理をぜひご堪能ください。

「お花見フェア」の詳細は次頁の通りです。



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu 「彩り御膳」イメージ



セラーバー 「春爛漫」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 TEL.03-5285-1121(代表)

■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>

【お花見フェア概要】

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

◇販売期間:2023年3月1日(水)~4月27日(木)

◇営業時間:11:30~14:00(土日祝は~15:00) / 17:30~21:00(L.O. 20:30) ※定休日:火曜日

◇メニュー名:「彩り御膳」

◇価格:7,300円

◇内容:前菜 桜の吹き寄せ八寸
椀物 桜蒸し道明寺仕立て
造り 3種盛り
焼物 黒毛和牛たれ焼き 焼き魚
揚物 春野菜と海老の天麩羅
食事 筍御飯 香の物 赤出汁
水物 白胡麻プリン



「鯛づくし会席」イメージ

◇メニュー名:「鯛づくし会席」

◇価格:14,600円

◇内容:前菜 春爛漫八寸
造り 3種盛り
温物 鯛のしゃぶ鍋
焼物 鯛白子焼き
揚物 鯛と春野菜の天婦羅
食事 筍御飯 香の物 赤出汁
水物 白胡麻プリン



「四季の野点箱 ランチ(天婦羅付き)」イメージ

◇メニュー名:「四季の野点箱」

◇価格:ランチ 4,700円 / 天婦羅付き 6,300円
ディナー 7,300円

セラーバー

◇営業時間:18:00~22:00(L.O. 21:00) ※定休日:日・月・火曜日

◇販売期間:2023年3月1日(水)~4月29日(土・祝)

◇メニュー名:「春爛漫」

◇価格:2,600円

◇内容:京都のドライジン『季の美』と桜のリキュールをベースに、
抹茶のリキュールやグラスの淵に抹茶塩をアクセントに使用。
召しあがり方次第で違う表情を見せてくれるカクテル。

◇販売期間:通年

◇メニュー名:「オリジナルカクテル“WASEDA”」

◇価格:1,700円

◇内容:早稲田に縁のある日本酒「都の西北」をベースに、
桜のリキュールとフランボワーズのリキュールをあわせ、
当ホテル近隣に桜の見どころが多いことに因み
桜の花をあしらいました。



「オリジナルカクテル“WASEDA”」イメージ

※写真は全てイメージです。

ダイニング フェリオ

◇メニュー名:「お花見ランチビュッフェ」

◇価格:平日

大人(中学生以上)3,700円/シニア(65歳以上)3,400円/小学生1,900円/幼児(4~6歳)1,000円

土・日・祝日

大人(中学生以上)4,700円/シニア(65歳以上)4,400円/小学生2,400円/幼児(4~6歳)1,300円

◇期間:2023年3月1日(水)~4月30日(日) ※定休日:木曜日

◇時間:11:00~14:30(L.O.14:00)《90分制》

◇メニュー名:「お花見ディナービュッフェ」

◇価格:大人(中学生以上)5,800円/シニア(65歳以上)5,500円/小学生2,900円/幼児(4~6歳)1,600円

◇期間:2023年3月4日(土)~4月30日(日)の土・日・祝日

◇時間:17:00~21:00(L.O.19:30) ※120分制

◇内容:<ライブキッチン>

牛肉のステーキ シェリーヴィネガーソース
本日のピザ

<ビュッフェ料理>

ピリ辛いわしとポテトサラダ

蒸し鶏の胡麻ソース

玉子サンドイッチ

ちらし寿司

冷製フランクフルトグリーンピース

ツナとオリーブのケーキサレ

豚肉のオリエンタルソース

魚のピカタ バスク風ソース

チキンの唐揚げ チリソース

海老フリッター マヨネーズ和え

ミートボールの甘酢ソース

ジャガイモとピーズのポタージュ

ナポリタンスパゲッティ

リーガロイヤルホテルのカレーライス

点心2種

東京産野菜サラダ

パン各種

デザート各種

キッズコーナー

ドリンクバー ほか



「お花見ディナービュッフェ」イメージ

※写真は全てイメージです。

【ご卒業やご入学・ご就職などお祝いでのご利用におすすめ】

中国料理 皇家龍鳳

- ◇販売期間:2023年3月2日(木)~4月30日(日)
◇営業時間:11:30~14:00(土日祝は~15:00)/17:30~21:00(L.O. 20:30) ※定休日:水曜日

◇メニュー名:「**木蓮**」

◇価格:7,400円

- ◇内容:・気仙沼産ふかひれの煮込み(上湯 または 白湯スープ)
・ホタテ貝柱と春の山菜 桜海老醬の包み焼き
・山形県産金華豚 筍 フライドガーリックの紅南乳煮込み
・オイスターエキスで炒めた浅利と生姜の炒飯 ほか全7品

◇メニュー名:「**花宴**」

◇価格:14,700円

- ◇内容:・気仙沼産ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
・北京ダック
・車海老のガーリックバター蒸し 香り醤油
・牛テールと紅ナツメのオイスターエキス煮 髪菜を添えて
・真鯛の刺身のスープ炒飯 ほか全8品



「花宴」イメージ

鉄板焼 みや美

◇販売期間:2023年3月1日(水)~4月27日(木)

◇時間:17:30~21:00(L.O. 20:30) ※定休日:火曜日

◇メニュー名:「**焼きふかひれと特上黒毛和牛ディナーコース**」

◇価格:19,000円

- ◇内容:・最初のひと皿
・オードブル3種盛り合わせ
・ふかひれの鉄板焼
・特上黒毛和牛サーロイン 80g
または 特上黒毛和牛フィレ 80g(+1,280円)
・焼野菜
・サラダ
・御飯 香の物 赤出汁
※ガーリックライスをご希望の場合は+900円
・デザート
・コーヒー



「ふかひれの鉄板焼」イメージ

テイクアウトショップ「メリッサ」

◇営業時間:11:00~18:00

◇商品名:「**早稲田の杜のカステイラ**」

◇価格:1個 1,800円(税込)

- ◇内容:農林水産大臣賞・FOOD ACTION NIPPON アワード大賞を受賞した「こめたま」という卵を使用したカステラ。
黄味の色が普通の卵よりも白いため、
ふんわり焼き上がった生地の断面が白いのが特徴です。



「早稲田の杜のカステイラ」イメージ

※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。