

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」「鉄板焼 みや美」 5周年記念メニュー

販売期間:2023年4月28日(金)~6月30日(金)

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^{とむら})は、2023年4月28日(金)~6月30日(金)に「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」と「鉄板焼 みや美」にて「5周年記念コース」を販売します。



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「5周年記念ディナー会席」より「鰻丸仕立て」イメージ



鉄板焼 みや美
ステーキイメージ

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」と「鉄板焼 みや美」は6月1日(木)にオープン5周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込め、ランチ・ディナータイムそれぞれでお愉しみいただける特別メニューを販売いたします。

京料理の老舗として知られる「京料理 たん熊北店」は昭和3年、初代栗栖 熊三郎が曳き舟で有名な京都 高瀬川のほとりに創業しました。四季の趣向を凝らし、伝統に培われた確かな技と真のもとなしの心を具現化した京料理として、現在まで多くの文豪や政財界の方々に愛されてきました。

代表料理である「丸鍋(すっぽん)」をアレンジした『鰻丸仕立て』は、白焼きした鰻をすっぽんと同様に水と酒、利尻昆布で煮立て旨味を凝縮させます。関西風にすっきりと仕上げているので、お好みでダシつゆと合わせてお召しあがりいただけます。

また、梅雨の季節に合わせ雨蛙が蓮の葉で雨宿りをしている風景をイメージした八寸など、料理長の遊び心も取り入れた繊細な料理をご用意いたします。

「鉄板焼 みや美」では「雅な雰囲気の中で、移ろいゆく四季の美食をお楽しみいただきたい」との想いを込めた店名にふさわしく、シェフがこだわり抜いた旬の食材と上質な佐賀牛を存分にご堪能いただけるランチ・ディナーをご用意いたします。目の前で焼き上げる料理人の手さばきとともに、五感全てで味わう鉄板焼の魅力をぜひお愉しみください。

「5周年記念メニュー」の概要は次項の通りです。

※写真は全てイメージです。

【5周年記念メニュー概要】

◇販売期間:2023年4月28日(金)～6月30日(金)

◇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

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

◇メニュー名:「5周年記念ランチ会席」

◇価格:9,400円

◇内容:[先 附] 野菜揚げ浸し
[造り] 3種盛り
[吸物] 油目唐揚げ 沢煮椀
[焼八寸] 鱸塩焼き 口取り盛り合わせ
[酢の物] 蛸ちり
[温物] 黒毛和牛柳川風
[食事] うすい豆御飯 香の物 赤出汁
[水物]



「5周年記念ランチ会席」イメージ

◇メニュー名:「5周年記念ディナー会席」

◇価格:16,700円

◇内容:[先 附] 蛸ちり
[椀替わり] 鰻丸仕立て
[八寸] 盛り合わせ
[造り] 鱸薄造り とろ鮪
[焼物] 賀茂なす田楽
[酢の物] 伝助穴子
[温物] 黒毛和牛柳川風
[食事] 丸雑炊 香の物
[抹茶]
[水物] わらび餅



「5周年記念ディナー会席」イメージ

鉄板焼 みや美

◇メニュー名:「5周年記念ランチコース」

◇価格:15,700円

◇内容:・冷製コンソメスープ
・たん熊北店より お造り盛り合わせ
・活鮑
・佐賀牛サーロイン 70g
・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

◇メニュー名:「5周年記念ディナーコース」

◇価格:25,000円

◇内容:・たん熊北店より 季節の前菜
・たん熊北店より お造り盛り合わせ
・車海老
・活鮑
・佐賀牛フィレ 40gと佐賀牛サーロイン 40g
・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

※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。

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

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(おさく)・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>