

世界各国の夏らしい料理を旅する気分で味わう
「世界を旅する夏メニューフェア」

販売期間:2023年7月1日(土)~8月31日(木)
※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 ^{やまぎ とおる}八木 亨)は、7月1日(土)~8月31日(木)の期間中、レストラン・バーにて「世界を旅する夏メニューフェア」を開催します。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ふかひれや金華豚と夏野菜を味わうコースに加え、毎年ご好評をいただいている夏季限定で販売している麺料理を今年もご用意いたします。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では、鰻や鰻など、日本の夏を堪能いただけるメニューを。

また「ダイニング フェリオ」ではランチ/ディナー共に、ハワイやベトナムなどを中心とした東南アジアの料理をビュッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけます。

更に、テイクアウトショップ「メリッサ」では台湾スイーツをイメージした新作カップスイーツを2種販売いたします。

ぜひこの夏は、リーガロイヤルホテル東京の本フェアを、世界を旅する気分でお試しください。

「世界を旅する夏メニューフェア」の詳細は次頁の通りです。



ダイニング フェリオ「ランチビュッフェ」イメージ



中国料理 皇家龍鳳「花宴」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)

※特別な表記がない限り、上記料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は全てイメージです。

※記載の休業日・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。

■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>

【世界を旅する夏メニューフェア概要】

中国料理 皇家龍鳳 販売期間 2023年7月1日(土)～8月31日(木) ※定休日:水曜日

◇メニュー名「木蓮」^{もくれん}

◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00) ※除外日:8月11日(金・祝)～13日(日)

◇価格 7,400円

- ◇内容
- ・窯焼き叉焼と旬の野菜の甘酢漬けを盛り込んだ4種前菜
 - ・気仙沼産ふかひれの煮込み(上湯 または 白湯スープ)
 - ・小籠包
 - ・殻むき海老 冬瓜 中国野菜の咸蛋と皮蛋の煮込み^{ハムタン ビーターン}
 - ・金華豚と夏野菜 蝦糕醬の香り炒め^{ハーコウジャン}
 - ・牛ミンチと万願寺唐辛子のからし菜とオリーブのオイル漬けの炒飯
 - ・デザート(下記より1品お選び下さい)
 - 杏仁豆腐 タピオカ入りココナッツミルク
 - マンゴープリン パニョアイスクリーム
- ※+1,200円で北京ダックを追加いただけます



「木蓮」イメージ

◇メニュー名「花宴」^{かえん}

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

◇価格 14,700円

- ◇内容
- ・甘海老の紹興酒漬けとクラゲの頭を盛り込んだ5種前菜
 - ・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
 - ・車海老と桃膠(桃の樹脂)のマンゴーマヨネーズ^{トウキョウ}
 - ・黒毛和牛サーロインと夏野菜 蝦糕醬の炒め^{ハーコウジャン}
 - ・万願寺唐辛子の肉詰め 咸魚の香り蒸し^{ハムユイ}
 - ・毛蟹と冬瓜の餡かけ炒飯
 - ・夏のフルーツ入りココナッツミルク



「冷やし担々麺」イメージ

◇メニュー名「冷やし担々麺」

◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)

17:30～21:00(L.O. 20:30)

※除外日:8月11日(金・祝)～13日(日)

◇価格 2,600円

煎り胡麻とクルミペーストがベースの胡麻だれと自家製ラー油の辛みが絶妙な冷やし担々麺。

◇メニュー名「海鮮五目涼麺」

◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)

17:30～21:00(L.O. 20:30)

※除外日:8月11日(金・祝)～13日(日)

◇価格 3,800円

甘海老やホタテ貝、イカなどの入った海鮮涼麺。
さっぱりとした柚子胡麻だれ、
または醤油ベースのたれでお召し上がりいただけます。



「海鮮五目涼麺」イメージ

- ◇メニュー名 「涼風御膳～堀川～」
- ◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)
- ◇価格 7,300円
- ◇内容 [先 附] 3種盛り
[造 り] 2種盛り
[焼物八寸] 焼き魚 口取り盛り合わせ
[焚 合] 賀茂なす 海老そぼろ
[強 肴] 黒毛和牛の炙り サラダ仕立て
[食 事] じゃこ御飯 香の物 赤出汁
[水 物]



「涼風御膳～堀川～」イメージ

- ◇メニュー名 「鱧天セット」(平日限定)
- ◇販売時間 11:30～14:00
- ◇価格 3,800円
- ◇内容 小鉢／鱧の天婦羅／煮麺／水物

平日のランチタイム限定で、
鱧の天婦羅をご堪能いただけます。



「鱧づくし会席」イメージ

- ◇メニュー名 「鱧づくし会席」
- ◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)
17:30～21:00(L.O. 20:30)
- ◇価格 15,000円
- ◇内容 [先 附] 鱧水仙
[造 り] 鱧落とし
[吸 物] 牡丹鱧
[八 寸] 7種盛り
[揚 げ 物] 鱧鳴門揚げ
[食 事] 鱧寿司 赤出汁
[水 物]

- ◇メニュー名 「鰻重セット」
- ◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)
17:30～21:00(L.O. 20:30)
- ◇価格 6,000円
- ◇内容 先附2種／茶碗蒸し／鰻重(国産)／肝吸／水物

みりんの代わりに赤酒を使い、
上品な甘みに仕上げた自家製たれが特徴の鰻重。



「鰻重セット」イメージ

ダイニング フェリオ 販売期間 2023年7月1日(土)～8月30日(水) ※定休日:木曜日

◇メニュー名 「東南アジアの料理を味わうランチビュッフェ」

◇販売時間 11:00～14:30(L.O.14:00) ≪90分制≫

◇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

◇メニュー名 「東南アジアの料理を味わう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

◇販売時間 土・日・祝のみ 17:00～21:00(L.O.19:30) ≪120分制≫

※除外日:8月11日(金・祝)～13日(日)

◇内容 <ライブキッチン>

- ・牛ハラミ肉のステーキ レフォールソース
- ・冷製蒸し鶏のフォー

<ビュッフェ料理>

- ・ロミロミサラダ
- ・カジキのポキ仕立て
- ・蒸し鶏のバインミー
- ・豚肉のバインセオロール
- ・焼きナスのベトナム風マリネ
- ・夏野菜のキッシュ
- ・豚肉のオープン焼き エスニックテイスト
- ・ソフトシェル ガーリックシュリンプ
- ・チキンソテー レモンペッパー風味
- ・マヒマヒのムニエル 香草トマトソース
- ・つみれ入りトムヤムスープ
- ・チキンの炊き込みご飯 カオマンガイ風
- ・彩り野菜のグリーンカレー
- ・サラダ各種
- ・パン各種
- ・デザート各種
- ・キッズコーナー ほか



「ディナービュッフェ」イメージ

テイクアウトショップ「メリッサ」 ◇販売期間 2023年7月1日(土)～8月30日(水)

※当面の間、毎週木曜日は生菓子の販売を休止させていただきます。

◇営業時間 11:00～18:00

◇商品名 「アーモンド×豆×紹興酒」

◇価格 1個 650円(税込)

アーモンドミルクのブランマンジェに、紹興酒のジュレ、かのこ豆、ドライランブータンをトッピングしたカップスイーツ。

台湾スイーツの「豆花」をイメージしています。

お好みで胡麻と花椒、五香粉をブレンドしたパウダーをかけてお召し上がりいただけます。

◇商品名 「マンゴー×ベルベヌ×グレープフルーツ」

◇価格 1個 650円(税込)

マンゴーとパインアップルのブランマンジェに、ベルベヌのハーブティーのジュレ、グレープフルーツをトッピングしたカップスイーツ。

台湾スイーツの「楊枝甘露」をイメージしています。

お好みでココナッツソースをかけてお召し上がりいただけます。



左:「アーモンド×豆×紹興酒」イメージ
右:「マンゴー×ベルベヌ×グレープフルーツ」イメージ