

“あなたの日常をちょっと特別にするレストラン”をテーマとしたカジュアルダイニング
「ダイニング フェリオ」

オープン 10 周年記念フェア

販売期間: 2023年9月1日(金)～10月31日(火) ※期間によりメニューが異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 やぎ とおる 八木 亨）は、2023年9月1日（金）～10月31日（火）に「ダイニング フェリオ」にて「10周年記念フェア」を開催します。

おかげさまで「ダイニング フェリオ」は10月20日（金）にオープン10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楽しみいただける特別メニューを販売いたします。



ランチビュッフェイメージ



ディナービュッフェイメージ

オープン10周年を記念して、ビュッフェはもちろん平日のディナーコースなど、ランチ・ディナーでお楽しみいただける特別メニューをご用意いたします。人気メニューを集めた特別なランチ・ディナービュッフェでは、有名旅行サイトの人気朝食として選出され、普段は朝食でしかお召しあがりいただけない「和ポトフ白味噌風味」をはじめ、ライブキッチンでご提供する「スペアリブのバーベキューソース」や「ローストビーフ」などをラインアップ。（※ランチ・ディナー、平日と土・日・祝でそれぞれメニューが異なります。）

また、平日のディナータイムには、魚・肉料理ダブルメインの特別フルコースをご用意いたします。

更に、10月20日（金）～22日（日）の3日間限定でプレミアムディナービュッフェを開催。メイン料理として「ハンバーグステーキ ロッシーニ風」や炎の演出をお楽しみいただける「クレープシユゼット」など、豪華メニューをご用意いたします。

「10周年記念フェア」の概要は次頁の通りです。

■「10周年記念フェア」概要

◇開催店舗 「ダイニング フェリオ」

◇メニュー名 「10周年記念ランチビュッフェ」

◇販売期間 2023年9月1日(金)～10月31日(火) ※定休日:木曜日

※10月20日(金)は土・日・祝メニュー

◇時間 11:00～14:30(L.O.14:00) ≪90分制≫

◇価格 平日(10/20(金)は除く)

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・祝及び10/20(金)

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

◇内容 平日メニュー例 ※平日と土・日・祝でそれぞれメニューが異なります。

[ライブキッチン]

スペアリブのバーベキューソース(土・日・祝は「牛肉のしゃぶしゃぶ」)

本日のピザ

[ビュッフェ料理]

チキンとかぶのマリネ

サツマイモのタルティーヌ

冷製フランとふわふわパンプキン

レーズン・ツナ・キャロットラペのサラダ

和ポトフ白味噌風味

白身魚のトマト煮込み ポルトガル風

チキンの唐揚げ 茄子の香味ソース和え

白身魚の白ワイン蒸し 小松菜のオイスター餡

豚薄切り肉のソテー 甘辛醤油だれ

リーガロイヤルホテルのカレーライス ほか



「和ポトフ白味噌風味」イメージ

◇メニュー名 「10周年記念ディナービュッフェ」

◇販売期間 2023年9月2日(土)～10月29日(日)の土・日・祝 ※除外日:10月21日(土)、22日(日)

◇時間 17:00～21:00(L.O.19:30) ≪120分制≫

◇価格 大人(中学生以上)6,300円/シニア(65歳以上)6,000円/小学生3,200円/幼児(4～6歳)1,700円

◇内容 [ライブキッチン]

ローストビーフ / 本日のピザ

[ビュッフェ料理]

にぎり寿司 / サーモンマリネ ディールのドレッシング / カツオのセビーチェ / チキンとかぶのマリネ

サツマイモのタルティーヌ / キノコのバルサミコ風味 / 冷製フランとふわふわパンプキン

レーズン・ツナ・キャロットラペのサラダ / 和ポトフ白味噌風味

白身魚のトマト煮込み ポルトガル風 / チキンの唐揚げ 茄子の香味ソース和え

白身魚の白ワイン蒸し 小松菜のオイスター餡 / シェフおまかせパスタ / マッシュルームのスープ

豚薄切り肉のソテー 甘辛醤油だれ / リーガロイヤルホテルのカレーライス / キッズコーナー ほか

◇メニュー名 「10周年記念ディナーコース」

◇販売期間 2023年9月1日(金)～10月31日(火)の平日

※定休、除外日:木曜日、10月20日(金)

◇時間 17:00～19:00

◇価格 おひとり様 ¥8,000

◇内容 ・カツオのタルタル メルバトーストを添えて
・オニオンスープのパイ包み焼き
・白身魚とアサリのアクアパッツァ カルタファタ包み
・リードヴォーと茸のフリカッセ
または 牛フィレ肉のグリエと茸のボルドレーズ(+ ¥2,500)
・洋ナシのベルエレーヌ風
・コーヒー または 紅茶



ディナーコースイメージ

◇メニュー名 「10周年記念プレミアムディナービュッフェ」

◇販売期間 2023年10月20日(金)～22日(日)の3日間限定

◇時間 17:00～21:00(L.O.19:30) ≪120分制≫

◇価格 大人(中学生以上)7,000円/シニア(65歳以上)6,700円/小学生3,500円/幼児(4～6歳)1,700円

◇内容 [メイン料理] ※おひとり様ひと皿
ハンバーグステーキ ロッシーニ風

[ライブキッチン]

ローストビーフ

本日のピザ

クレープシュゼット(17:30より1時間毎にご提供いたします)

[ビュッフェ料理]

にぎり寿司

サーモンマリネ ディールのドレッシング

シャルキュトリー盛り合わせ

カツオのセビーチェ

チキンとかぶのマリネ

サツマイモのタルティーヌ

キノコのバルサミコ風味

冷製フランとふわふわパンプキン

レーズン・ツナ・キャロットラペのサラダ

和ポトフ白味噌風味

白身魚のトマト煮込み ポルトガル風

チキンの唐揚げ 茄子の香味ソース和え

白身魚の白ワイン蒸し 小松菜のオイスター餡

シェフおまかせパスタ

揚げ物盛り合わせ“フリットミスト”

マッシュルームのスープ

豚薄切り肉のソテー 甘辛醤油だれ

リーガロイヤルホテルのカレーライス

サラダ各種

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



「ハンバーグステーキ ロッシーニ風」イメージ



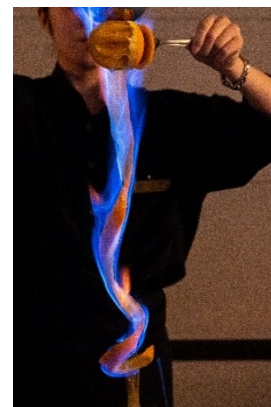
「ローストビーフ」イメージ



「にぎり寿司」イメージ



「クレープシュゼット」イメージ



「クレープシュゼット」炎の演出イメージ

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「ダイニング フェリオ」TEL03-5285-1121(代表)

※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>