

この時期にしか味わえない贅沢な季節の恵み  
**リーガロイヤルホテル東京で秋の美食を味わう**

販売期間:2023年9月1日(金)~10月31日(火) ※店舗により期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 <sup>やぎ とおる</sup>八木 亨）は、2023年9月1日（金）～10月31日（火）にレストラン・バーにて、秋の美食を味わえるメニューを販売いたします。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では、秋にめぐり合う絶妙な組み合わせ“出会いもの”とも言われる松茸と鱧の味わいと香りを閉じ込めた土瓶蒸しや天婦羅、茶碗蒸し、松茸御飯など、この時期ならではの香り高い秋の味覚を心ゆくまでご堪能いただけます。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ふかひれと旬の食材を使ったランチコースや、上海蟹味噌、ふかひれ、北京ダックをお愉しみいただける贅沢なディナーコースなど本格中国料理を味わえます。

また「セラーバー」では、厳選されたボタニカルの繊細な味わいを持つジン「タンカレー ナンバーテン」を使用した、秋を感じるオリジナルカクテル2種を。

更にテイクアウトショップ「メリッサ」では、国産栗の渋皮煮を贅沢に丸ごと1つ使用した秋限定の人気商品「栗名月 十三夜」や、シャインマスカットをふんだんに使用した贅沢なショートケーキを販売いたします。

概要は次頁の通りです。



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu  
「松茸御膳」より「松茸土瓶蒸し」イメージ



中国料理 皇家龍鳳「木蓮」イメージ

## 【「リーガロイヤルホテル東京で秋の美食を味わう」概要】

**京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu** 販売期間 2023年9月1日(金)～10月30日(月) ※定休日:火曜日

- ◇メニュー名 「松茸御膳」  
 ◇販売時間 ランチ 11:30～14:00(土日祝は～15:00)  
 ◇価 格 9,400円  
 ◇内 容 [先 附] 2種盛り  
 [吸 物] 松茸土瓶蒸し  
 [造 り] 3種盛り  
 [揚げ物] 松茸と海老の天麩羅  
 [蒸し物] 松茸茶碗蒸し  
 [食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁  
 [水 物]



「松茸御飯」イメージ

- ◇メニュー名 「松茸づくし会席」  
 ◇販売時間 ランチ 11:30～14:00(土日祝は～15:00)  
 ディナー 17:30～21:00(L.O.20:30)  
 ◇価 格 16,700円  
 ◇内 容 [先 附] 2種盛り  
 [吸 物] 松茸土瓶蒸し  
 [造 り] 3種盛り  
 [八 寸] 盛り合わせ  
 [温 物] 黒毛和牛と松茸のすき煮  
 [揚げ物] 松茸と海老の天麩羅  
 [食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁  
 [水 物]

**中国料理 皇家龍鳳** 販売期間 2023年9月1日(金)～10月31日(火) ※定休日:水曜日

- ◇メニュー名 「木蓮」  
 ◇販売時間 ランチ 11:30～14:00(土日祝は～15:00)  
 ◇価 格 7,400円  
 ◇内 容 ・窯焼き叉焼とクラゲを盛り込んだ4種前菜の盛り合わせ  
 ・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  
 ・ソフトシエルクラブ 銀杏 原木椎茸の岩塩とフライドガーリックの強火炒め  
 ・アボカドを包んだ金華豚の蜂蜜とブラックペッパーの香り炒め  
 ・大山どり<sup>ハムユイ</sup>と咸魚の炒飯  
 ・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 バニラアイスクリーム  
 ※+1,200円で北京ダックを追加いただけます



「花宴」イメージ

- ◇メニュー名 「花宴」  
 ◇販売時間 ディナー 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種前菜の盛り合わせ  
 ・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  
 ・干し貝柱と卵白の炒め 上海蟹味噌仕立て  
 ・車海老と干し海老の強火蒸し 香り醤油  
 ・常陸牛すね肉の沙茶<sup>サチャ</sup>醬煮込み ココナッツ風味のマッシュポテトを添えて  
 ・牛挽肉とマッシュルームのガーリック炒飯 栗と白きくらげの蒸しスープ  
 ・黒タピオカ入りさつまいもパフェ

**セラーバー** { 販売期間 2023年9月1日(金)～10月28日(土) ※定休日:日・月・火曜日  
営業時間 18:00～23:00(L.O.食事 21:00、飲料 22:00)

◇メニュー名「ジンとほうじ茶のホットカクテル」  
◇価 格 2,500円  
「タンカレー ナンバーテン」とほうじ茶、くず粉を使った  
新感覚のホットカクテル。甘さ控えめで大人な味わいです。

◇メニュー名「すだちのジントニック」  
◇価 格 2,300円  
「タンカレー ナンバーテン」を使ったジントニック。  
すだちの爽やかな香りと酸味がアクセントになっています。



「ジンとほうじ茶のホットカクテル」イメージ



「すだちのジントニック」イメージ

**テイクアウトショップ「メリッサ」** { 販売期間 2023年9月1日(金)～10月31日(火)  
※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。(祝日の場合は除く)  
営業時間 11:00～18:00

◇商 品 名 「栗名月 十三夜」  
◇価 格 1個 950円(税込)  
国産栗の渋皮煮を贅沢に丸ごと1つ入れ、国産栗のペーストを絞ったモンブラン。

◇商 品 名 「シャインマスカットのショートケーキ」  
◇価 格 1個 920円(税込)  
シャインマスカットをふんだんに使用した贅沢なショートケーキ。  
果実の甘さが際立つよう、さっぱりとした生クリームに仕上げています。



「栗名月 十三夜」イメージ



「シャインマスカットのショートケーキ」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)**

※写真は全てイメージです。※上記料金は特別な記載がない限り消費税・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。

■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>