

## 冬に旬を迎える高級魚「クエ」を味わう特別会席 クエ会席

販売期間:2023年11月1日(水)~12月31日(日)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 八木 亨）は、2023年11月1日（水）～12月31日（日）に「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」にて「クエ会席」を販売いたします。

幻の高級魚とも言われる「クエ」を最も美味しく味わえる冬に合わせ、クエを贅沢にご堪能いただける全8品の特別会席をご用意いたします。

特におすすめの一品は、肉厚な白身を贅沢にお召しあがりいただける「クエ鍋」です。ほどよく脂がのっていて、プルプルとした食感の白身はゼラチン質を多く含んでおり口の中でとろけていきます。鍋料理の中でも特に絶品だと言われる「クエ鍋」をご堪能ください。

このほかにも、鍋とは異なるコリコリとした食感の造りや焼物、唐揚げに加え、クエのまろやかな旨味が十分に染み出した出汁で作るシメの「クエ雑炊」まで存分に味わい尽くせます。

関東ではなかなかお召しあがりいただけない、冬ならではの贅沢な会席料理をお楽しみください。



イメージ

- ◇販売店舗  
「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」
- ◇メニュー名  
「クエ会席」
- ◇販売期間  
2023年11月1日(水)~12月31日(日)  
※火曜日定休
- ◇販売時間  
11:30~14:00(土日祝は~15:00)、  
17:30~21:00(L.O.20:30)
- ◇価格  
21,000円
- ◇内容  
[先 附] 2種盛り  
[椀替わり] クエ鍋  
[造 り] クエ 鮭とろ  
[八 寸] 盛り合わせ  
[焼 物] クエの焼物  
[揚 物] クエの唐揚げ  
[食 事] クエ雑炊 香の物  
[水 物]

※写真はイメージです。※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「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」 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>