

リーガロイヤルホテル東京のレストランで過ごす贅沢なひととき

クリスマスメニュー2023

販売期間:2023年12月23日(土)~25日(月) ※メニュー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 八木^{やぎ} 亨^{とある})は、2023年12月23日(土)~25日(月)までの期間、各レストラン・バーでクリスマスメニューを展開します。



「中国料理 皇家龍鳳」料理イメージ



サンタクロースイメージ

『中国料理 皇家龍鳳』では、ランチ・ディナーともに、「ふかひれ」や「黒毛和牛」をはじめ、コースによって「上海蟹のスープ」や「蝦夷鮑」、「イセエビ」などの豪華食材をご堪能いただける贅沢なクリスマスメニューをご用意いたします。

『鉄板焼 みや美』では、いずれのコースも上質な「黒毛和牛」をメインに、高級魚である「クエ」や「イセエビ」の鉄板焼をお召しあがりいただけるコースを各種取り揃えております。

お子様連れのご家族やご友人とのお集まりなどにご利用いただきやすい『ダイニング フェリオ』では、毎年ご好評をいただいている「ローストビーフ」や「蟹」、「にぎり寿司」をラインアップしたクリスマスビュッフェを開催いたします。

さらに『セラーバー』では、ドーム状のチョコレートを溶かして仕上げる演出が魅力的な、オリジナルカクテルが新登場。英国調の店内でロマンチックな時間をお過ごしいただけます。

また、2023年11月17日(金)~12月25日(月)の間は、ホテル館内がクリスマス装飾で彩られ、更に12月22日(金)~24日(日)の夜には、ロビーやレストランにサンタクロースが登場します。お食事に合わせてクリスマスシーズンならではの雰囲気をご存分にお楽しみください。

クリスマスメニュー2023の概要は、次頁の通りです。

【 クリスマスメニュー2023 概要 】

■中国料理 皇家龍鳳

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30) ※水曜定休

販売期間 2023年12月23日(土)～25日(月)

ランチ

◇メニュー名 「聖歌」

◇価格 10,000円

◇内容

甘海老 ホタテ貝柱 真鯛 クラゲのサラダ仕立ての広東式お刺身
ふかひれ姿の陶板煮込み(上湯 または 白湯スープ)
ヒラメの上湯とガーリックバターの香り焼き 中国野菜を添えて
黒毛和牛サーロインのオイスター強火炒め
蝦夷鮑のソテー 鮑の肝のトウチソース
上海蟹とレタスの炒飯 上海蟹の殻で出汁をとった上湯スープ添え
クリスマスデザート

ランチ・ディナー

◇メニュー名 「聖夜」

◇価格 15,000円

◇内容

甘海老 ホタテ貝柱 真鯛 クラゲのサラダ仕立ての広東式お刺身
ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
北京ダック
ズワイ蟹の上湯とチーズの炒め
ヒラメの XO 醤の香り焼き 中国野菜を添えて
黒毛和牛サーロインのオイスター強火炒め
上海蟹とレタスの炒飯 上海蟹の殻で出汁をとった上湯スープ添え
クリスマスデザート

◇メニュー名 「聖人」

◇価格 20,000円

◇内容

上海蟹とツバメの巣のスープ
北京ダック
蝦夷鮑の XO 醤蒸し 香り醤油
ふかひれ姿のステーキ
極上黒毛和牛サーロインのブラックペッパー香り炒め
フランス領セントポール島産イセエビと葱生姜の煮込み麺
クリスマスデザート

■鉄板焼 みや美

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝～15:00)、17:30～21:00(L.O. 20:30) ※火曜定休

販売期間 2023年12月23日(土)～25日(月)

ランチ

◇メニュー名 「クリスマスランチ」

◇価格 12,500円

◇内容

チキンとポロ葱入りコンソメスープ
クエ 柚子風味の醤油バターソース
サラダ / 焼野菜
黒毛和牛フィレ 70g
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



ステーキイメージ

ディナー

◇メニュー名 「クリスマスディナー」

◇価 格 22,000 円

◇内 容

はじまりの一品 / 前菜

クエ 浅利出汁柚子風味

活鮑 香草バターソース

黒毛和牛フィレ 80g

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 「ロイヤルクリスマスディナー」

◇価 格 28,000 円

◇内 容

はじまりの一品 / 前菜

国産イセエビ(1/2) アメリケーヌソース

活鮑 香草バターソース

特上黒毛和牛フィレ 80g

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

■ダイニング フェリオ

平日ディナー

販売期間 2023年11月1日(水)~12月29日(金)の平日 ※除外日:12月18日(月)~25日(月)、木曜定休

販売時間 17:00~19:00

◇メニュー名 「ディナーコース」

◇価 格 おひとり様 6,300 円

◇内 容

海の幸と彩り野菜のサラダ仕立て

コンソメスープとロワイヤルの2層仕立て

メイン料理を以下よりお選びください

チキンのパロティエヌ 温野菜添え

オマール海老のグラタン テルミドール風(+1,500 円)

牛フィレ肉のグリエ 温野菜添え(+2,500 円)

シェフパティシエの本日のデザート

コーヒー または 紅茶



「ディナーコース」イメージ

ディナー

販売期間 2023年12月23日(土)~25日(月)

販売時間 17:00~21:00 ※2部制 (1部 17:00 または 17:30 / 2部 19:00 または 19:30) <<100分制>>

◇メニュー名 「クリスマスディナービュッフェ」

◇価 格 大人(中学生以上)7,500 円 / シニア(65歳以上)7,200 円 / 小学生 3,700 円 / 幼児(4~6歳)1,900 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]

蟹 / にぎり寿司 / 魚のエスカベッシュ

エビのマリネとブロッコリーのエクラゼ

チキンのチリソース / プランダードのタルティエヌ

トマトとチーズのバジル風味

ソーセージとジャガイモのアルザス風煮込み

白身魚の蒸気蒸し 海藻風味のクリーミーソース

チキンの赤ワイン煮込み

ビーツと野菜のスープ ボルシチ風 ほか



「クリスマスディナービュッフェ」イメージ

■セラーバー

営業時間 18:00～23:00(L.O. フード 21:00、ドリンク 22:00)

販売期間 2023年12月1日(金)～23日(土) ※日・月・火定休

◇商品名 「^{レイヴ ドゥ ノエル}Rêve de Noël～クリスマスの夢～」

◇価格 3,000円

温めたブランデーで溶かしたドーム状のホワイトチョコレートと、苺やブルーベリーなどを加えたフランボワーズのリキュールが混ざり合う、まるでスイーツのようなホットカクテルです。



ブランデーをかけているところ



完成イメージ

※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・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>