

栃木県の特産物である銘柄牛『とちぎ和牛』、話題の苺『とちあいか』、
お米『とちぎの星』をリーガロイヤルホテル東京で堪能する



栃木県フェア

開催期間:2024年1月5日(金)~2月29日(木) ※店舗により異なります

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 八木 亨)は、2024年1月5日(金)~2月29日(木)の期間中、「鉄板焼 みや美」、「セラーバー」、「メリッサ」にて栃木県の特産物を味わう「栃木県フェア」<協力:栃木県・JA全農とちぎ・(一社)とちぎ農産物マーケティング協会(順不同)>を開催いたします。



「ステーキ」イメージ



「苺のパリパリタルト」イメージ

四季折々の美しい自然や温泉をはじめ、食味に優れた良質な農産物や伝統工芸品などの多彩な特産物が魅力の栃木県。

今回は、香りが強く際立つ甘さが特徴的な苺『とちあいか』や、県内の指定された生産者が丹精込めて育てた和牛ブランド『とちぎ和牛』、食味ランキングで最高評価を3度も獲得した食味米『とちぎの星』など、それぞれの旨味を活かした料理やスイーツをお愉しみいただけます。

「鉄板焼 みや美」では『とちぎ和牛』を贅沢に味わえる3種類のコースをご用意。柔らかく風味豊かな黒毛和牛とともに、大粒で豊かな甘みの特徴の米『とちぎの星』、デザートでは苺『とちあいか』までご堪能いただけます。さらに、『とちぎ和牛』のコースをお召しあがりいただいた方の先着200名様に『とちぎの星(2合のパック米)』をプレゼントいたします。

また「セラーバー」では、まるでスイーツのような苺のカクテル「飲める苺のショートケーキ」と、ドライな味わいの大人のカクテル「フレッシュレオナルド」が今年も登場いたします。

テイクアウトショップ「メリッサ」でも毎年ご好評をいただいている、パリパリとした食感が楽しい「苺のパリパリタルト」と、ピスタチオの生地で軽い口当たりのバタークリームと苺をサンドした「フレジェ」をご用意いたします。

そのほか、「ガーデンラウンジ」では2024年1月5日(金)~3月15日(金)の期間中、『とちあいか』をふんだんに使用した華やかな「苺のチャイニーズアフタヌーンティー」を販売いたします。(別途リリース参照)

「栃木県フェア」の詳細は、次頁の通りです。

【栃木県フェア概要】

鉄板焼 みや美 販売期間 2024年1月5日(金)～2月29日(木) ※定休日:火曜日

- ◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)
- ◇メニュー名 「とちぎ和牛と活鮑のランチコース」
- ◇価格 15,700円
- ◇内容
 - ・本日のスープ
 - ・活鮑
 - ・とちぎ和牛サーロイン 70g
 - または
 - とちぎ和牛フィレ 70g +1,120円
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯「とちぎの星」香の物 赤出汁
 - ※ガーリックライスをご希望の場合は+900円
 - ・栃木県産の苺「とちあいか」のデザート
 - ・コーヒー



「活鮑」イメージ

- ◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)
- ◇メニュー名 「とちぎ和牛とホタテ貝のランチコース」
- ◇価格 10,500円
- ◇内容
 - ・本日のスープ
 - ・ホタテ貝
 - ・とちぎ和牛サーロイン 70g または とちぎ和牛フィレ 70g +1,120円
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯「とちぎの星」香の物 赤出汁
 - ※ガーリックライスをご希望の場合は+900円
 - ・栃木県産の苺「とちあいか」のデザート
 - ・コーヒー

- ◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)
- ◇メニュー名 「とちぎ和牛ディナーコース」
- ◇価格 19,000円
- ◇内容
 - ・はじまりのひと品
 - ・前菜 3種盛り合わせ
 - ・とちぎ和牛サーロイン 100g
 - または
 - とちぎ和牛フィレ 100g +1,600円
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯「とちぎの星」香の物 赤出汁
 - ※ガーリックライスをご希望の場合は+900円
 - ・栃木県産の苺「とちあいか」のデザート
 - ・コーヒー



イメージ

セラーバー

- ◇販売期間 2024年1月3日(水)～2月29日(木) ※定休日:日・月・火曜日
- ◇営業時間 18:00～23:00(L.O. フード 21:00、ドリンク 22:00)
- ◇内 容 ①「飲む苺のショートケーキ」 2,500円
②「フレッシュレオナルド」 3,000円



イメージ

テイクアウトショップ メリッサ

- ◇販売期間 2024年1月1日(月・祝)～2月29日(木)
- ◇営業時間 11:00～19:00
- ◇内 容 「苺のパリパリタルト」 650円(税込)
「フレジェ」 680円(税込)



「フレジェ」イメージ

<栃木県の特産物>

匠の味



▼とちぎ和牛

「とちぎ和牛」とは、厳しい基準をクリアした枝肉だけに与えられる認定ブランド名で、肉専用種として血統の優れた黒毛和種の子牛を、指定生産農家が清潔な環境の中で丹精を込めて育て上げた、日本最高レベルの銘柄牛です。きめ細かい霜降り肉は、柔らかく、風味豊かな肉の芸術品です。数々の品評会において何度も日本一に輝くなど高い評価を受けています。

▼とちあいか

2018年に品種登録されたニューフェイスの栃木県産オリジナル品種「とちあいか」。「とちおとめ」に代わる栃木県を代表する苺として注目を集めています。糖度が高く、酸味が少ないため甘さが際立ち、食べる前の香りの強さや、果実を縦に切ると断面がハート型に見えるところも大きな特徴です。



▼とちぎの星

ぷくっと大粒で、外側はぱりっと、中はふりっとして、冷めても美味しく豊かな甘さが特徴の「とちぎの星」は、日本穀物検定協会による食味ランキングで最高評価の「特A」を3度も獲得した良食味のお米です。様々な災害にも打ち勝ち、燦然と輝く栃木の星となって欲しいという期待を込めて命名されたお米です。

協力: 栃木県・JA 全農とちぎ・(一社)とちぎ農産物マーケティング協会(順不同)

※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。

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(おさく)・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>