



リーガロイヤルホテル東京で過ごす、美食で愉しむ春のひととき

お花見フェア

販売期間:2024年3月1日(金)~4月30日(火)※店舗により期間が異なります。

2024年5月に開業30周年を迎える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、お花見の季節に合わせ3月1日(金)~4月30日(火)の期間中、レストラン・バーにて「お花見フェア」を開催いたします。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ふかひれや北京ダックなどを味わえる人気のコースに春の食材を盛り込んだ豪華なメニューが登場します。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では、見た目も華やかで毎年ご好評をいただいているランチ『彩り御膳』と、たん熊の名物である「丸鍋(すっぽん)」をランチ・ディナータイムでお召しあがりいただける『春のお祝い会席』を。いずれも春の訪れを感じさせる、和食ならではの味わいです。

「鉄板焼 みや美」では上質な常陸牛と、車海老や真鯛を贅沢に目の前で焼き上げるディナーコースをご用意いたします。

「ダイニング フェリオ」では「バケットサンドイッチ」や「クスクスのサラダ ちらし寿司風」など、お花見をイメージしたメニューを取り揃えたビュッフェをお楽しみください。

また、お食事だけでなく「セラーバー」では花札を連想させる美しい桜のオリジナルカクテルをご用意いたします。

当ホテル近隣の美しい桜の名所で、見事に咲き誇る桜を愉しむ行き帰りに。ご卒業やご入学、ご就職などお祝いでのご利用に、ぜひホテルでの春の美食をご堪能ください。



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「春のお祝い会席」イメージ



鉄板焼 みや美
「春彩ディナーコース」より「ステーキ」イメージ

「お花見フェア」の詳細は次頁の通りです。

※写真は全てイメージです。

【お花見フェア概要】

中国料理 皇家龍鳳

2024年3月1日(金)～4月30日(火) ※定休日:水曜日

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)

◇メニュー名 「木蓮」^{もくれん}

◇価格 7,400円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内容
- ・窯焼き叉焼と真鯛の刺身を盛り込んだ4種の前菜
 - ・ふかひれの煮込み(上湯 または 白湯スープ)
 - ・小籠包 ・ホタテ貝柱と春野菜の桜海老醬の包み焼き
 - ・豚バラ肉と筍の紅南乳煮込み 中国野菜を添えて
 - ・オイスターエキスで炒めた浅利と生姜の炒飯
 - ・デザート(下記より好きな1品をお選びいただけます)
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 パニライスクリーム
- ※+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」^{かえん}

◇価格 14,700円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

- ◇内容
- ・甘海老の紹興酒漬けとクラゲの頭を盛り込んだ5種の前菜
 - ・ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
 - ・北京ダック ・ホタテ貝柱 クレソンの桜海老醬の強火炒め
 - ・車海老のトウチ蒸し 香り醤油
 - ・牛ほほ肉の赤ワインとオイスターエキスの煮込み
 - ・真鯛の刺身の魚湯炒飯^{ユイドン}
 - ・杏仁の香りの黒胡麻のアフォガード

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

2024年3月1日(金)～4月29日(月・祝) ※定休日:火曜日

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

17:30～21:00(L.O.20:30)

◇メニュー名 「彩り御膳」

◇価格 7,300円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内容
- [前菜] 春爛漫八寸
 - [椀物] 桜蒸し道明寺仕立て または 丸吸(すっぽん)
 - [造り] 3種盛り
 - [焼物] 鯛のバター焼き
 - [揚物] 春野菜と海老の天麩羅
 - [食事] 筍御飯 香の物 赤出汁
 - [水物]

◇メニュー名 「春のお祝い会席」

◇価格 16,700円

◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)、
17:30～21:00(L.O.20:30)

- ◇内容
- [前菜] 春爛漫八寸
 - [造り] 3種盛り
 - [鍋] 丸鍋(すっぽん)
 - [焼物] 焼き筍 黒毛和牛
 - [揚物] 春野菜の天麩羅
 - [酢物] ホタテと海老のマリネ
 - [食事] 筍御飯 香の物 赤出汁
 - [水物]



「彩り御膳」イメージ

※写真は全てイメージです。

鉄板焼 みや美

2024年3月1日(金)～4月29日(月・祝) ※定休日:火曜日

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)

- ◇メニュー名 「^{しゅんさい}春彩 デイナーコース
- ◇価格 17,800 円
- ◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)
- ◇内容
 - ・はじまりの一品
 - ・オードブル3種盛り合わせ
 - ・車海老
 - ・真鯛
 - ・常陸牛サーロイン 70g
または 常陸牛フィレ 70g +1,120 円
 - ・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-



「春彩ディナーコース」イメージ

ダイニング フェリオ

2024年3月1日(金)～4月30日(火) ※定休日:木曜日

営業時間 11:00～14:30(L.O.14:00)、17:00～21:00(L.O.20:00)

- ◇メニュー名 「お花見ランチピュッフェ」《90分制》
- ◇価格 平日
 - 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
- ◇価格 土・日・祝
 - 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

- ◇メニュー名 「お花見ディナーピュッフェ」《120分制》 ※土・日・祝限定

- ◇価格 大人(中学生以上)5,800 円/シニア(65歳以上)5,500 円/小学生 2,900 円/幼児(4～6歳)1,600 円

- ◇内容 <ライブキッチン>
 - 牛ハラミ肉のステーキ レフォールソース
 - 本日のピザ

- <ピュッフェ料理>
- バケットサンドイッチ
- シャルキュトリー盛り合わせ
- サーモンマリネ グレープフルーツドレッシング
- 彩り野菜のレモン風味ポテトサラダ
- 桜パスタサラダ
- クスクスのサラダ ちらし寿司風
- スパニッシュオムレツ
- 根菜のせいろ蒸し
- エビの洋風チリソース煮
- クラムチャウダースープ
- リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ナポリタンスパゲティ
- ローストチキン クリームソース
- サラダ各種
- パン各種
- デザート各種
- キッズコーナー(フライドポテトやハンバーグなど)
- ドリンクバー ほか



「お花見ディナーピュッフェ」イメージ

※写真は全てイメージです。

セラーバー 2024年3月1日(金)～4月27日(土) ※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)

◇メニュー名「桜唄」

◇価格 2,500円

◇内容 桜のリキュールにブルーキュラソー、パルフェタムールを使用したカクテル。
花札の“花見で一杯、月見で一杯”をイメージしています。



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>