



【リーガロイヤルホテル東京 開業 30 周年記念】

焼き立てクロワッサンで作るサンドイッチや北海道産いくらなど
和洋充実したメニューをご用意！

ダイニング フェリオ「朝食ビュッフェ」リニューアル

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{やぎ}八木 ^{とおる}亨）は、2024 年 4 月 1 日（月）より「ダイニング フェリオ」の「朝食ビュッフェ」をリニューアルいたします。



焼き立てのクロワッサン イメージ



「焼き立てクロワッサンサンドイッチ」イメージ

今回のリニューアルでは、新たに店内にコンベクションオープンを設置。食欲をそそる香ばしい香りに包まれた焼き立てのパン（3 種）をお召しあがりいただけます。また、焼き立てのクロワッサンにローストビーフやスモークサーモン、クリームチーズをサンドしたミニサンドイッチもご用意いたします。

ライブキッチンではクロワッサンサンドイッチのほかにも、赤ワインやフンドヴォーをベースに、細かく刻んだトリュフが入った甘く濃厚なトリュフソースで味わう「オムレツ」をご提供。卵は、コシの強い卵白とコクのある味が特徴の『高原ゴールド』を使用しております。甘く上品な香りのトリュフソースと玉子のマリアージュをお愉しみください。

また、口に含むと弾けてとろりと溶ける北海道産いくらをお好きなだけお召しあがりいただけます。甘みと粘りのバランスがよく、あっさりとした食感の北海道産のお米「ななつぼし」と合わせてご堪能ください。

さらに、フレッシュフルーツをその場で絞る「フレッシュオレンジジュース」の最新マシンを導入。

このほかにも、有名旅行サイトの人気朝食として選出され、「ダイニング フェリオ」の朝食として長い間ご好評をいただいている「和ポトフ白味噌風味」やご飯にかけて豚丼としてお召しあがりいただいている、人気メニューの「豚肉の甘辛醤油」、和惣菜、焼き魚など和食も多数ラインアップしております。

1 日のはじまりだからこそ、充実したメニューで贅沢なひとときをお過ごしください。

「朝食ビュッフェ」の概要は次頁の通りです。



「オムレツ トリュフソース」イメージ



「北海道産いくら」イメージ

【朝食ビュッフェ概要】

- ◇開催店舗 「ダイニング フェリオ」
- ◇販売期間 2024 年 4 月 1 日(月)～
- ◇販売時間 7:00～10:00(L.O.9:30)
- ◇料 金 大人(中学生以上)4,500 円／小学生 2,800 円／幼児(4 歳以上)1,400 円
- ◇内 容

＜ライブキッチン＞

オムレツ トリュフソース

焼き立てクロワッサンサンドイッチ

＜ビュッフェ料理＞

焼き立てパン 3 種(クロワッサン、チョコデニッシュ、レーズンデニッシュ)

パン各種

北海道産いくら

和ポトフ白味噌風味

ご飯 北海道産「ななつぼし」

和惣菜各種

漬物各種

黒納豆

焼き魚

出汁巻き玉子焼き

豚肉の甘辛醤油

ベーコン

ソーセージ

ポテト

スクランブルエッグ

ポタニカルカレー

シリアル各種

プレーンヨーグルト

フェリオプリン

フレッシュオレンジジュース

ドリンクバー ほか



「和ポトフ白味噌風味」イメージ

※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「ダイニング フェリオ」 TEL03-5285-1121(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>