

「鉄板焼 みや美」にてシェフの出身県である 徳島県のブランド牛「とくしま三ツ星ビーフ」を使用したコースを販売

販売期間:2024 年 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{あいさか ひろし} 相坂 博）は、2024 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）の間、「鉄板焼 みや美」にてシェフ福村の出身県である徳島県のブランド牛「とくしま三ツ星ビーフ」をメインに使用したコースを販売します。



「とくしま三ツ星ビーフとホタテ貝柱のランチコース」イメージ

徳島県で昨今力を入れて販売促進している「とくしま三ツ星ビーフ」は、食品安全や環境保全などに取り組む「畜産 JGAP 認証」を取得した「安全・安心」な牧場での飼育、「徳島育ち 28 ヶ月齢以上」「A4 または B4 等級以上 BMS5 以上」の 3 要件で、徳島県が審査・認定した牛肉です。この度、ランチ・ディナー各コースに使用し、また、徳島県産の食材も一部コース内に盛り込み、お客様の目の前で焼き上げる鉄板焼の料理人の手さばきとともに、徳島の味を五感全てでお楽しみいただけます。

【メニュー概要】

◇メニュー名:「とくしま三ツ星ビーフとホタテ貝柱のランチコース」

◇価 格:10,500 円

◇内 容:・本日のスープ
・ホタテ貝柱
・とくしま三ツ星ビーフサーロイン 70g
または
・とくしま三ツ星ビーフフィレ 70g +1,120 円
・焼野菜
・サラダ
・御飯 香の物 赤出汁
※+900 円でガーリックライスに変更いただけます。
・デザート
・コーヒー

◇メニュー名:「とくしま三ツ星ビーフと活鮑のディナーコース」

◇価 格:21,000 円

◇内 容:・はじまりの一品
・真鯛と鳴門わかめ蒸し焼き
・活鮑 すだち添え
・とくしま三ツ星ビーフサーロイン 80g
または
・とくしま三ツ星ビーフフィレ 80g +1,280 円
・焼野菜
・サラダ
・御飯 香の物 赤出汁
※+900 円で半田そうめん または ガーリック
ライスに変更いただけます。
・デザート
・コーヒー

※下線メニューが徳島県食材を使用しています。※上記以外にも徳島県食材を使用したコースをご用意しております。

※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・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) 三輪・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>