



今年のお盆は 2 つのレストランでビュッフェを開催！

「お盆ビュッフェ」

販売期間：2024 年 8 月 10 日(土)～12 日(月・休)

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、8 月 10 日（土）～12 日（月・休）の 3 日間、「中国料理 皇家龍鳳」にて「お盆ファミリーオーダービュッフェ」、「ダイニング フェリオ」にて「お盆ファミリーディナービュッフェ」を開催します。

「中国料理 皇家龍鳳」では“ふかひれの煮込み”や“北京ダック”を含む、全 39 品の豊富なメニューからお好きな料理をご注文いただけるオーダービュッフェをご用意。「ダイニング フェリオ」では、人気のローストビーフやにぎり寿司が期間限定で登場するディナービュッフェをお愉しみいただけます。

「お盆ビュッフェ」の詳細は次頁の通りです。



皇家龍鳳「お盆ファミリーオーダービュッフェ」イメージ



ダイニング フェリオ「上：ローストビーフ、下：にぎり寿司」イメージ

※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) 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>

【お盆ビュッフェ概要】

中国料理 皇家龍鳳

- ◇メニュー名:「お盆ファミリーオーダービュッフェ」
◇期 間:2024 年 8 月 10 日(土)～12 日(月・休)
◇販売時間:1 部 11:20～ / 2 部 13:30～ ≪いずれも 90 分制≫
◇価 格:大人(中学生以上)10,000 円 / 小学生 4,000 円
◇内 容:【おひとり様 1 皿】
3 種前菜の盛り合わせ、ふかひれの煮込み、北京ダック
【前菜】
窯焼き叉焼、合鴨ロースト、豚ばら肉のロースト、クラゲ、ピータン
【スープ】
冬瓜と干し貝柱の蒸しスープ、コーンスープ
【飲茶】
小籠包、3 種蒸し点心
【揚げ物】
春巻、鶏の唐揚げ、蟹爪の揚げ物、白身魚の唐揚げ 香味ソース
【蒸し物・煮込み】
青梗菜のクリーム煮、白身魚の蒸し物、麻婆豆腐
【炒め物】
ホタテ貝柱の塩味炒め、海老の XO 醬炒め、イカのトウチ炒め、黒酢の酢豚、海老のチリソース
牛肉のオイスターソース炒め、牛肉とピーマンの細切り炒め、青梗菜の塩味炒め、
海老の甘辛ソース、海老のマヨネーズソース、スペアリブのトウチ蒸し、ホタテ貝柱とイカの湯引き
【麺・飯】
冷やし担々麺、叉焼炒飯、叉焼と葱の細切り汁そば
【デザート】
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、胡麻揚げ団子、バニラアイスクリーム



ダイニング フェリオ

- ◇メニュー名:「お盆ファミリーディナービュッフェ」
◇期 間:2024 年 8 月 10 日(土)～12 日(月・休)
◇販売時間:17:00～21:00(L.O. 20:00) ≪120 分制≫
◇価 格:大人(中学生以上)6,500 円/シニア(65 歳以上)6,200 円/小学生 3,300 円/幼児(4～6 歳)1,800 円
◇内 容:<ライブキッチン>
・ローストビーフ
・屋台風デザート各種

<ビュッフェ料理>
・にぎり寿司
・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
・茸とブロッコリーのマリネ
・鶏むね肉のパール トンナートソース
・シャルキュトリ盛り合わせ
・ひよこ豆のカレー風味 チャナマサラ
・彩りデリ
・魚とアサリ アクアパッツァ風
・ロールキャベツ
・鶏もも肉のバジルソテー
・ソーセージと野菜のトマト煮込み
・ハンバーグステーキ
・リーガロイヤルホテルのカレーライス
・ベジタブルスープ
・フリットミスト
・シェフおまかせパスタ
・サラダ各種
・デザート各種
・キッズコーナー ほか

