

秋の味覚“松茸”を贅沢に味わう特別メニュー

# 「松茸御膳」「松茸会席」

販売期間:2024 年 9 月 1 日(日)～11 月 30 日(土)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 <sup>あいさか ひろし</sup> 相坂 博）は、「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」にて 2024 年 9 月 1 日（日）～11 月 30 日（土）の期間中、秋の味覚“松茸”を堪能いただける特別メニューを販売いたします。

秋の高級食材“松茸”を気軽に味わえる「松茸御膳」、また様々な調理法で旬の味と香りをご堪能いただける「松茸会席」をご用意します。「松茸会席」では、土瓶蒸しや天麩羅、松茸御飯などのメニューに加え、“黒毛和牛と松茸のすき煮”も登場。この時期ならではの贅沢な味わいを存分にお愉しみください。

## 【概要】

- ◇販売店舗 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
- ◇販売期間 2024 年 9 月 1 日(日)～11 月 30 日(土)
- ◇営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)  
17:30～21:00(L.O.20:30)  
※火曜定休日

### 「松茸御膳」(ランチ)

- ◇価 格 9,400 円
- ◇内 容 [先 附] 2 種盛り  
[吸 物] 松茸と鰻の土瓶蒸し  
[造 り] 3 種盛り  
[揚 物] 松茸と海老の天麩羅  
[蒸 物] 松茸茶わん蒸し  
[食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁  
[水 物]

### 「松茸会席」(ランチ・ディナー)

- ◇価 格 18,000 円
- ◇内 容 [先 附] 2 種盛り  
[吸 物] 松茸と鰻の土瓶蒸し  
[造 り] 3 種盛り  
[八 寸] 盛り合わせ  
[温 物] 黒毛和牛と松茸のすき煮  
[揚 物] 松茸と海老の天麩羅  
[食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁  
[水 物]



「松茸と鰻の土瓶蒸し」イメージ



「松茸会席」イメージ

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。  
※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「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」  
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・長谷川  
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>