



ふかひれと秋の食材を味わう 30 周年記念メニュー第 2 弾

販売期間:2024 年 9 月 1 日(日)~10 月 31 日(木)

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、「中国料理 皇家龍鳳」にて 2024 年 9 月 1 日（日）～10 月 31 日（木）の期間中、開業 30 周年記念コースを販売いたします。

開業 30 周年の記念日 2024 年 5 月 1 日(水)からの第 1 弾に続き、第 2 弾となる 9・10 月は、同店のシグニチャーメニューでもあるふかひれや旬の松茸など豪華食材を使った記念メニューをお楽しみいただけます。

【30 周年記念メニュー 概要】

中国料理 皇家龍鳳 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木) ※定休日:水曜日

◇メニュー名「30 周年記念ランチ ^{つばき} 椿」

◇価 格 10,000 円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

◇内 容

- ・甘海老の紹興酒漬けとクラゲの頭を盛り込んだ 5 種前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれ姿の陶板煮込み(上湯 または 白湯スープ)
- ・春巻の皮で包んだ松茸の香り揚げ
- ・車海老 ホタテ貝柱と銀杏の XO 醤強火炒め
- ・牛テールと無花果の煮込み 中国野菜を添えて
- ・甘鯛の細切りと干し貝柱の卵白炒め 上海蟹味噌仕立て
フライドライスを添えて
栗とクコの実のスープ
- ・黒タピオカ入りさつまいもパフェ

※+1,200 円で北京ダックを追加いただけます



「30 周年記念ランチ 椿」イメージ

◇メニュー名「30 周年記念ディナー ^{らん} 蘭」

◇価 格 18,900 円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

◇内 容

- ・香港式焼き物 3 種を盛り込んだ 6 種前菜の盛り合わせ
- ・酔っ払い海老 炎の演出
- ・ふかひれ姿の陶板煮込み(上湯 または 白湯スープ)
- ・春巻の皮で包んだ松茸の香り揚げ
- ・蝦夷鮑と銀杏の強火炒め 鮑の肝のトウチソース
- ・黒毛和牛サーロインの蜂蜜とブラックペッパーの香り炒め
- ・甘鯛の細切りと干し貝柱の卵白炒め 上海蟹味噌仕立て
フライドライスを添えて
スッポンと干し貝柱の蒸しスープ
- ・黒タピオカ入りさつまいもパフェ



「30 周年記念ディナー 蘭」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「中国料理 皇家龍鳳」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>