

リーガロイヤルホテル東京で過ごす特別なクリスマス



クリスマスメニュー2024

販売期間: 2024 年 12 月 21 日(土)～12 月 25 日(水)

※店舗によって販売期間は異なります。

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 12 月 21 日（土）～25 日（水）までの期間、各レストラン・バーでクリスマスメニューを展開します。

『中国料理 皇家龍鳳』では、ランチ・ディナーの 3 コースをご用意。各コースそれぞれに同店のシグニチャーメニューでもある「ふかひれ」料理や「蝦夷鮑」「蟹」など、厳選された食材を使ったクリスマスにふさわしいコースをご堪能いただけます。

『鉄板焼 みや美』では、「国産牛フィレ」と「フォワグラ」を愉しめるランチコースと「黒毛和牛」や「米沢牛」をメインに、「フォワグラ」や「イセエビ」などの上質な食材を使用したディナーコース 3 コースが登場します。

『ダイニング フェリオ』では、クリスマス限定のディナービュッフェをお楽しみいただけます。人気のスタンドクッキングでは、「ローストビーフ」や「クレープのオレンジソース」、ビュッフェメニューでは「蟹」や「にぎり寿司」が登場し、期間限定の種類豊富なメニューがラインアップいたします。

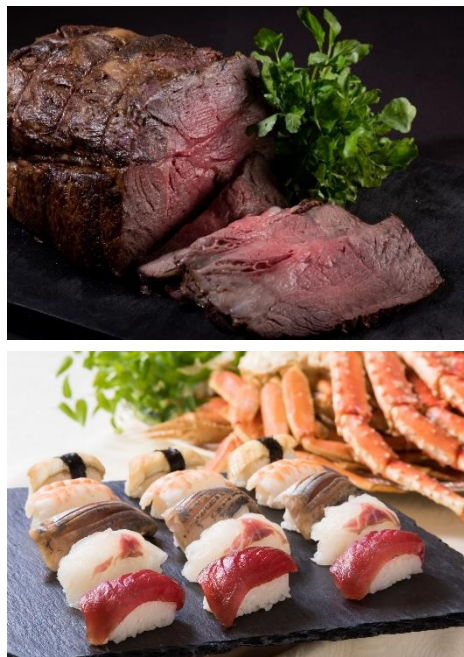
さらに『セラーバー』では“わたあめ”をシャンパーニュで溶かして仕上げる「クリスマスの贈り物」と名付けられたクリスマスカクテルで特別なひとときをお過ごしいただけます。

また、12 月 21 日・22 日・24 日のディナータイムには、ロビーやレストランにサンタクロースが登場。クリスマスシーズンならではの雰囲気や、お子様連れや、ご家族・ご友人と特別なクリスマスをお過ごしいただけます。

クリスマスメニュー2024 の概要は、次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳
「聖夜」イメージ



ダイニング フェリオ
「クリスマスディナービュッフェ」イメージ



サンタクロースイメージ

【 クリスマスメニュー2024 概要 】

■中国料理 皇家龍鳳

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)

販売期間 2024 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)

ランチ

◇メニュー名 「聖歌」

◇価 格 11,000 円

◇内 容

サラダ仕立ての殻むき海老のマンゴーマヨネーズソース
ふかひれ姿の陶板煮込み(上湯 または 白湯スープ)
ヒラメの上湯と XO 醬の香り焼き 中国野菜を添えて
蝦夷鮑のソテーを添えたフォワグラの広東式茶碗蒸し 鮑ソース
黒毛和牛サーロインのオイスター強火炒め
上海蟹肉とレタスの炒飯 上海蟹の殻で出汁をとった上湯スープ
クリスマスデザート



「聖歌」イメージ

ランチ デイナー

◇メニュー名 「聖夜」

◇価 格 16,000 円

◇内 容

サラダ仕立ての車海老のマンゴーマヨネーズソース
ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
北京ダック
ヒラメの豆鼓香り焼き 中国野菜を添えて
ホタテ貝柱のガーリックバター蒸し 香り醤油
山形牛サーロインスライスのソテー フォワグラソース
上海蟹肉とレタスの炒飯 上海蟹の殻で出汁をとった上湯スープ
クリスマスデザート

◇メニュー名 「聖人」

◇価 格 20,000 円

◇内 容

上海蟹とツバメの巣のスープ
北京ダック
酔っ払い海老 炎の演出
蝦夷鮑のソテーを添えたフォワグラの広東式茶碗蒸し 鮑ソース
ふかひれ姿のステーキ 上海蟹味噌仕立て
極上黒毛和牛サーロインのオイスター強火炒め
ズワイ蟹と葱生姜の煮込み麺
クリスマスデザート

■鉄板焼 みや美

販売期間 2024 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)

販売時間 11:30～15:00、17:00～21:00(L.O. 20:30)

※2 部制 (ランチ 1 部 11:30 または 12:00 / 2 部 13:30 または 14:00、ディナー 1 部 17:00 / 2 部 19:00)

≪120 分制≫

ランチ

◇メニュー名 「クリスマスランチ」

◇価 格 15,000 円

◇内 容

本日のスープ
ホタテ貝柱
フォワグラ
国産牛フィレ 70g
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



「クリスマスランチ」イメージ

ディナー

◇メニュー名 「クリスマスコース」

◇価 格 18,000 円

◇内 容

最初のひと皿

前菜盛り合わせ

ホタテ貝柱

フォワグラ

黒毛和牛フィレ 80g

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 「スペシャルクリスマスコース」

◇価 格 25,000 円

◇内 容

最初のひと皿

前菜盛り合わせ

活鮑 ハーブバターソース

フォワグラ トリュフソース

黒毛和牛フィレ 80g

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 「ロイヤルクリスマスコース」

◇価 格 33,000 円

◇内 容

最初のひと皿

前菜盛り合わせ

活鮑 ハーブバターソース

国産イセエビ(1/2 尾) アメリカンソース

米沢牛フィレ 80g

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



「クリスマスコース」イメージ

■ダイニング フェリオ

販売期間 2024 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)

販売時間 17:00～21:00(L.O. 20:00) ※2 部制 (1 部 17:00 または 17:30 / 2 部 19:00 または 19:30) ≪100 分制≫

ディナー

◇メニュー名 「クリスマスディナービュッフェ」

◇価 格 大人(中学生以上)7,500 円 / シニア(65 歳以上)7,200 円 / 小学生 3,800 円 / 幼児(4～6 歳)1,900 円

◇内 容

[ライブキッチン]

ローストビーフ

クレープのオレンジソース パナアイスクリーム添え

[ビュッフェ料理]

蟹 / にぎり寿司

キヌアと魚介のサラダ仕立て

キャベツのマリネ 炙り生ハム添え

サーモントラウトのブルスケッタ

魚のムニエル ポルチーニクリームソース

ロスティとマカロニチーズ

チキンリブのトマトスパイス焼き

ソーセージとサワークラウト

シェフおまかせパスタ

サラダ各種 / パン各種 / デザート各種

キッズコーナー ほか



ライブキッチンイメージ

■セラーバー

営業時間 18:00～23:00 (L.O. フード 21:00、ドリンク 22:00)

販売期間 2024 年 12 月 3 日 (火)～25 日 (水) ※定休日: 日・月曜日

◇商品名 「Cadeaux de Noël^{カドール ドゥ ノエル}～クリスマスの贈り物～」

◇価 格 3,000 円

バーテンダーがシャンパーニュを注ぎ、ワイングラスに入っているわたあめを溶かして完成するクリスマスカクテル。

わたあめが溶けると中からフルーツが現れ、まるでプレゼントボックスを開けるようなサプライズ感のあるカクテルです。



「Cadeaux de Noël」 メージ

※料金は、特別な記載がない限り、税金・サービス料を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※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 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>