

銘柄牛で旅をする 歴史ある幻の牛肉～伊賀牛～

販売期間:2025 年 1 月 6 日(月)～2 月 28 日(金)

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、2025 年 1 月 6 日（月）～2 月 28 日（金）に「鉄板焼 みや美」にて「伊賀牛」のコース全 4 種類を販売いたします。



イメージ



ステーキと海鮮 イメージ

三重県伊賀地域は、清らかな水と盆地特有の寒暖差のある気候が暑さに弱い牛の飼育に最適なため、肉質の良い牛肉ができると言われています。

きめ細かなサシ、芳醇な香りと深いコク、霜降りの甘さにとろけるような柔らかさが特徴の伊賀牛。ほとんどが地元で消費されるため、希少価値が高いことから「幻の牛肉」とも呼ばれている伊賀のブランド牛を、目の前で焼き上げる料理人の手さばきとともにお楽しみください。

【概要】

◇販売店舗:鉄板焼 みや美 ◇販売期間:2025 年 1 月 6 日(月)～2 月 28 日(金)

◇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

●メニュー名:「伊賀牛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

・ステーキをお選びください

伊賀牛サーロイン 70g

伊賀牛フィレ 70g +1,120 円

・焼野菜

・サラダ

・御飯 香の物 赤出汁

※ガーリックライスをご希望の場合は+900 円

・デザート

・コーヒー

●メニュー名:「伊賀牛と活鮑のランチコース」

◇価 格:15,700 円

●メニュー名:「伊賀牛堪能コース」

◇価 格:19,000 円

●メニュー名:「伊賀牛と国産イセエビのコース」

◇価 格:23,000 円

※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。

お客様の問い合わせ先

リーガロイヤルホテル東京「鉄板焼 みや美」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>