

リーガロイヤルホテル東京で過ごす、美食で愉しむ春のひととき

# お花見フェア

販売期間:2025年3月1日(土)~4月30日(水)※店舗により期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 <sup>あいさか ひろし</sup>相坂 博)は、お花見の季節に合わせ3月1日(土)~4月30日(水)の期間中、レストラン・バーにて「お花見フェア」を開催いたします。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ふかひれや北京ダックなどを味わえる人気のコースに春の食材を盛り込んだ豪華なメニューが登場します。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では、「桜蒸し」や「筍御飯」など春らしい料理と華やかさで毎年ご好評をいただいているランチ『彩り御膳』と、春らしく鯛や蛤などを盛り込んだ『春爛漫会席』をご用意。いずれも色鮮やかな春の訪れを感じさせる、和食ならではの味わいです。

「鉄板焼 みや美」では上質な常陸牛と、活鮑や国産イセエビなどを贅沢に目の前で焼き上げるコースを、「ダイニング フェリオ」では「ホットドック」や「ちらし寿司」など、お花見をイメージしたメニューを取り揃えたビュッフェをお楽しみください。

また、お食事だけでなく「セラーバー」では満開の桜と春の鶯をイメージしたオリジナルカクテルが登場いたします。

ご卒業やご入学、ご就職などお祝いでのご利用や当ホテル近隣の美しく咲き誇る桜を存分に愉しむ行き帰りに、華やかに彩られた春の美食をご堪能ください。



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu  
「彩り御膳」イメージ



中国料理 皇家龍鳳  
「木蓮」イメージ

「お花見フェア」の詳細は次頁の通りです。

## 【お花見フェア概要】

### 中国料理 皇家龍鳳

2025年3月1日(土)～4月29日(火・祝) ※定休日:水曜日(3/26・4/2は営業)  
営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)

#### ◇メニュー名「木蓮」

◇価格 8,000円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内容
- ・広東式真鯛のお刺身
  - ・ふかひれの煮込み(上湯 または 白湯スープ)
  - ・小籠包
  - ・ホタテ貝柱と春野菜の桜海老醬の包み焼き
  - ・やまゆりポークと筍の紅南乳煮込み 中国野菜を添えて
  - ・オイスターエキスで炒めた浅利と生姜の炒飯
  - ・デザート(下記よりお好きな1品をお選びいただけます)  
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 パニラアイスクリーム
- ※+1,200円で北京ダックを追加いただけます



「花宴」イメージ

#### ◇メニュー名「花宴」

◇価格 15,500円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

- ◇内容
- ・広東式真鯛のお刺身と  
甘海老の紹興酒漬けを盛り込んだ5種前菜
  - ・ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
  - ・北京ダック
  - ・車海老 アオリイカ クレソンの桜海老醬の強火炒め
  - ・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ソテー 黒酢ソース
  - ・鹹魚(ハムユイ)で炒めた三元豚と春キャベツの炒飯
  - ・真鯛のあらで出汁をとった魚湯スープ
  - ・杏仁の香りの黒胡麻のアフォガード

### 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

2025年3月1日(土)～4月30日(水)※定休日:火曜日

(3/25・4/1は営業)

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

17:30～21:00(L.O.20:30)

#### ◇メニュー名「彩り御膳」

◇価格 8,000円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内容
- [前菜] 春爛漫八寸
  - [椀物] 桜蒸し
  - [造り] 3種盛り
  - [焼物] 焼魚
  - [揚物] 春野菜と海老の天麩羅
  - [食事] 筍御飯 香の物 赤出汁
  - [水物]



「春爛漫会席」イメージ

#### ◇メニュー名「春爛漫会席」

◇価格 18,500円

◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)、  
17:30～21:00(L.O.20:30)

- ◇内容
- [前菜] 春爛漫八寸
  - [造り] 鯛うす造り
  - [椀物] 蛤潮汁
  - [焼物] 焼魚 黒毛和牛
  - [温物] 桜蒸し
  - [揚物] 鯛と春野菜の天麩羅
  - [食事] 筍御飯 香の物 赤出汁
  - [水物]

## 鉄板焼 みや美

2025年3月1日(土)～4月30日(水) ※定休日:火曜日(3/25・4/1は営業)

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

### ◇メニュー名 「常陸牛とホタテ貝柱のランチコース」

◇価格 12,000円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内容
- ・本日のスープ
  - ・ホタテ貝柱
  - ・常陸牛サーロイン 70g
  - または
  - 常陸牛フィレ 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 「常陸牛と活鮑のランチコース」

◇価格 17,000円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内容
- ・本日のスープ
  - ・活鮑
  - ・常陸牛サーロイン 70g
  - または
  - 常陸牛フィレ 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 「常陸牛堪能コース」

◇価格 20,000円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

- ◇内容
- ・最初のひと皿
  - ・前菜盛り合わせ
  - ・常陸牛サーロイン 100g
  - または
  - 常陸牛フィレ 100g +1,600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 「常陸牛と国産イセエビのコース」

◇価格 25,500円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

- ◇内容
- ・最初のひと皿
  - ・前菜盛り合わせ
  - ・国産イセエビ
  - ・常陸牛サーロイン 80g
  - または
  - 常陸牛フィレ 80g +1,280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



鉄板焼 イメージ

**ダイニング フェリオ**

2025年3月1日(土)～4月30日(水) ※定休日:木曜日ディナータイム

営業時間 11:00～14:30(L.O.14:00)、17:00～21:00(L.O.20:00)

◇メニュー名 **「お花見ランチビュッフェ」《90分制》**◇価格 **平日※3/25(火)・26(水)、4/1(火)・2(水)除く**

大人(中学生以上)4,200円/シニア(65歳以上)3,900円/小学生2,100円/幼児(4～6歳)1,100円

**土・日・祝及び3/25(火)・26(水)、4/1(火)・2(水)**

大人(中学生以上)5,200円/シニア(65歳以上)4,900円/小学生2,600円/幼児(4～6歳)1,300円

◇メニュー名 **「お花見ディナービュッフェ」《120分制》 ※土・日・祝限定**

◇価格 大人(中学生以上)6,300円/シニア(65歳以上)6,000円/小学生3,200円/幼児(4～6歳)1,600円

◇内容 &lt;ライブキッチン&gt;

牛肉のステーキ  
本日のピザ

&lt;ビュッフェ料理&gt;

ホットドック  
スペイン風オムレツ“トルティージャ”  
冷製フランと赤パプリカのふわふわムース  
ちらし寿司  
シャルキュトリー盛り合わせ  
エビとアボカドの生春巻き  
ミートボール トマトクリームソース  
鰯のロースト バジル風味  
チキンの唐揚げ 香港ソース  
小エビとイカのチリソース  
揚げ物盛り合わせ“フリットミスト”  
ほくほくジャガイモのアンチョビバター風味  
リーガロイヤルホテルのカレーライス  
玉ねぎのポタージュスープ  
ナポリタンスパゲティ  
サラダ各種  
パン各種  
デザート各種  
キッズコーナー(フライドポテトやハンバーグなど)  
ドリンクバー ほか

「お花見ディナービュッフェ」イメージ

**セラーバー**

2025年3月1日(土)～4月30日(水) ※定休日:日・月曜日

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

◇カクテル名 **「歌詠鳥(うたよみどり)」**

◇価格 3,000円

◇内容 満開の桜と鶯を思わせるグラデーションカクテル。  
桜風味のクリーミーな味わいに、抹茶と桜の塩漬の塩味が混ざり合う  
春爛漫のカクテルをお楽しみください。

「歌詠鳥(うたよみどり)」イメージ

※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・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>