

～「鉄板焼 みや美」シェフの出身地 徳島県のブランド牛を味わう～

徳島県「とくしま三ツ星ビーフ」特別メニュー

販売期間:2025 年 7 月 2 日(水)～8 月 31 日(日)

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 7 月 2 日（水）～8 月 31 日（日）の間、「鉄板焼 みや美」にてシェフ福村の出身県である徳島県のブランド牛「とくしま三ツ星ビーフ」をメインに使用した特別メニューを販売します。



「とくしま三ツ星ビーフディナーコース」イメージ
※写真の半田そうめん すだち風味はオプションです

徳島県で昨今力を入れて販売促進している「とくしま三ツ星ビーフ」は、食品安全や環境保全などに取り組む「畜産 JGAP 認証」を取得した「安全・安心」な牧場での飼育、「徳島育ち 28 ヶ月齢以上」「A4 または B4 等級以上 BMS5 以上」の 3 要件で、徳島県が審査・認定した牛肉です。

今年も「とくしま三ツ星ビーフ」と、徳島県が日本での生産量 9 割以上を占めると言われている「すだち」をはじめ、徳島県産の食材を盛り込んだ贅沢なコースをご用意。お客様の目の前で焼き上げる、徳島の味を五感全てでお愉しみいただけます。

【概要】

◆販売店舗:鉄板焼 みや美 ◆販売期間:2025 年 7 月 2 日(水)～8 月 31 日(日)

◆営業時間:11:30～14:00(土日祝は～15:00)／17:30～21:00(L.O. 20:30) ※定休日:火曜日

◇メニュー名:「とくしま三ツ星ビーフとホタテ貝柱のランチコース」

◇価 格:12,000 円

◇内 容:・本日のスープ

・ホタテ貝柱

・とくしま三ツ星ビーフサーロイン 70g

または

・とくしま三ツ星ビーフフィレ 70g +1,120 円

・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:「とくしま三ツ星ビーフディナーコース」

◇価 格:22,000 円

◇内 容:・最初のひと皿

・前菜盛り合わせ

・真鯛と鳴門ワカメの蒸し焼き すだち添え

・とくしま三ツ星ビーフサーロイン 80g

または

・とくしま三ツ星ビーフフィレ 80g +1,280 円

・焼野菜

・サラダ

・御飯 香の物 赤出汁

※+900 円で半田そうめん すだち風味 または
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

※下線メニューが徳島県食材を使用しています。※上記以外にもとくしま三ツ星ビーフを使用したコースをご用意しております。

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「鉄板焼 みや美」TEL.03-5285-1121(代表)

※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。

■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>