

レストランで涼を味わう 「夏メニュー」登場

販売期間:2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

※商品・店舗により販売期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{あいさか ひろし} 相坂 博）は、7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）の期間中、レストラン各店にて期間限定の「夏メニュー」を販売します。

「中国料理 皇家龍鳳」では、この時期ならではの人気メニュー「涼麺」2 種をご用意。柚子の香りが爽やかな胡麻だれと、香辛料が効いたラー油に醤油ベースのタレの 2 種で海鮮などを愉しめる五目涼麺や、胡麻だれと自家製ラー油のピリッとした辛みが絶妙な担々麺は暑い夏に食欲をそそります。「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では鰻や鮎、賀茂なすなど、季節の食材を活かした「涼風会席」や、夏の風物詩ともいえる「鰻重御膳」を。「ダイニング フェリオ」では、かき氷やチョコバナナなど縁日をイメージした屋台グルメが並ぶ「サマーディナービュッフェ」を開催します。

昨今の猛暑で、外出が難しいと感じられている方でも、快適な店内で夏の思い出作りとして、ご家族皆様でお愉しみいただけます。

「夏メニュー」の詳細は次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳
「海鮮五目涼麺」イメージ



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「涼風会席」イメージ



ダイニング フェリオ
「サマーディナービュッフェ 縁日をイメージした屋台
グルメ」イメージ

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)

※写真は全てイメージです。

※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>

【夏メニュー概要】

中国料理 皇家龍鳳

◆販売期間:2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日) ※定休日:水曜日
※除外日:8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)のランチタイム

◇メニュー名:「**海鮮五目涼麺**」

◇価 格:3,700 円

◇販売時間:11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)
17:30～21:00(L.O. 20:30)



「海鮮五目涼麺」イメージ

◇メニュー名:「**涼風担々麺**」

◇価 格:2,700 円

◇販売時間:11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)
17:30～21:00(L.O. 20:30)



「涼風担々麺」イメージ

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

◆販売期間:2025 年 7 月 2 日(水)～8 月 31 日(日) ※定休日:火曜日

◇メニュー名:「**涼風ランチ**」

◇価 格:10,000 円

◇販売時間:11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

◇内 容:[先附] 2 種盛り
[造り] 2 種盛り
[椀物] 玉子豆腐
[焼物八寸] 盛り合わせ
[酢物] 蛸ちり
[焚合] 茄子煮浸し
[食事] とうもろこし御飯 香の物 赤出汁
[水物]



「涼風ランチ」イメージ

◇メニュー名:「**涼風会席**」

◇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:[先附] 小鉢
[造り] 鰻落とし とろ鮓
[吸物] 牡丹鰻 または 丸鍋(すっぽん)
[八寸] 盛り合わせ
[焼物] 鮎塩焼き
[酢物] 蛸ちり
[焚合] 賀茂なす 黒毛和牛
[食事] とうもろこし御飯 香の物 赤出汁
[水物]



「涼風会席」イメージ

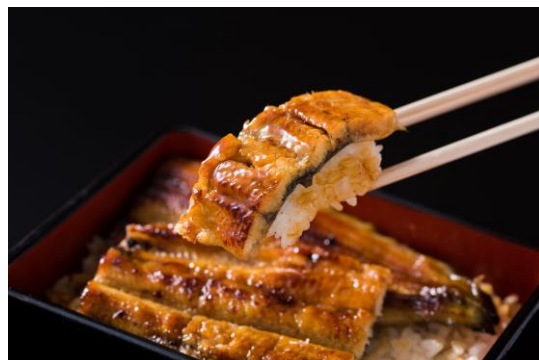
※写真の吸物は牡丹鰻です

◇メニュー名:「鰻重御膳」

◇価 格:8,000 円

◇販売時間:11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

◇内 容:[先附] 2 種盛り
[造 り] 2 種盛り
[食事] 鰻重 肝吸い 香の物
[水物]



「鰻重御膳」イメージ

ダイニング フェリオ

◆販売期間:2025 年 7 月 5 日(土)～8 月 31 日(日)の土・日・祝日、及び 8 月 13 日(水)、15 日(金)

※除外日:8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)

◇メニュー名:「サマーディナービュッフェ」

◇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

◇販売時間:17:00～21:00(L.O. 20:00) ≪120 分制≫

◇内 容:

＜ライブキッチン＞

牛肉のステーキ

★かき氷

★チョコバナナ

＜ビュッフェ料理＞

・揚げ茄子とオクラのバルサミコマリネ

・蒸し鶏と葱のチョレギサラダ風

・畑のお肉のチリコンカンのバケットサンド

・冷製コーン茶碗蒸しと香ばしコーン

・ベーコンとパプリカのキッシュ

・チキンの炊き込みご飯 カオマンガイ風

・ソーセージと野菜のアヒージョ仕立て

・メカジキのエスニックロースト ヨーグルトソース

・白身魚の蒸し焼き レモンバターソース

・リーガロイヤルホテルのカレーライス

★フライドポテト

★焼きそば

★たこ焼き

★冷やし胡瓜

・サラダ各種

・パン各種

・デザート各種 ほか



「サマーディナービュッフェ」イメージ

「縁日をイメージした屋台グルメ」 イメージ

★＝縁日をイメージした屋台グルメ

※上記料金は消費税・サービス料を含みます。