

“緑に囲まれた都心の隠れ家”で盛夏を味わう

「ビアフェア 2025」

販売期間:2025 年 7 月 1 日(火)～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、7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）の期間中、「ダイニング フェリオ」にてビールをはじめとするフリードリンクと暑い夏に食欲をそそる料理をご堪能いただける、「ビアフェア 2025」を開催します。

（協力：アサヒビール株式会社、サントリー株式会社（順不同））



「ビアフェア 2025」平日 イメージ

今年のビアフェアは、生ビールを注ぐ時からお楽しみいただけるトルネードディスペンサーや暑い夏に嬉しいエクストラワールドの生ビールをはじめ、昨今人気の生シードルや、ジン「翠(SUI)」(ソーダ)、梅酒などアルコール飲料は全 8 種をラインアップ。お食事は、平日はお酒のお供にぴったりのフィッシュ&チップスや鶏モモ肉の山賊焼きなど全 6 品を大皿料理で、土・日・祝日及び 8/13、15 はビュッフェをご用意します。

【ビアフェア 2025 概要】

◇期 間:2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日) ※定休日:木曜日 ※2 名様より 2 日前までの予約制

◇販売時間:17:00～21:30(最終入店時間 19:30) ≪120 分制≫

◇価 格:平日 8,000 円 / 土・日・祝日及び 8/13(水)、15(金) 9,000 円 / 8/9(土)～11(月・祝) 10,000 円

◇フリードリンク:

- ・トルネードディスペンサー
(アサヒスーパードライ・アサヒ生ビール黒生)
- ・アサヒスーパードライ エクストラワールド
- ・ニッカ弘前 生シードル(スイート・ロゼ)
- ・ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム
- ・サントリージン「翠(SUI)」(ソーダ)
- ・角ハイボール
- ・サントリー梅酒(山崎蒸留所貯蔵梅酒ブレンド)スーパーア
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク

◇料理内容:

- 〈平日メニュー(大皿料理)〉〈土・日・祝、8/13、15 メニュー(ビュッフェ)〉
- ・前菜 3 種盛り合わせ
- ・シェフの気まぐれサラダ
- ・ピリ辛水餃子
- ・フィッシュ&チップス
- ・鶏モモ肉の山賊焼き
- ・本日のピラフ
- ・海の幸とグレープフルーツのマリネ
- ・シャルキュトリ盛り合わせ
- ・ベーコンとパプリカのキッシュ
- ・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
- ・鶏モモ肉の山賊焼き
- ・揚げ物盛り合わせ “フリットミスト”
- ・チキンの炊き込みご飯 カオマンガイ風
- ・デザート各種 ほか

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「ダイニング フェリオ」TEL.03-5285-1121(代表)

※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。 ※上記料金は消費税・サービス料を含みます。
※写真はイメージです。 ※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>