

今年のお盆も 2 つのレストランでビュッフェを開催！

「お盆ビュッフェ」

販売期間:2025 年 8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)

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 8 月 9 日（土）～11 日（月・祝）の 3 日間、「中国料理 皇家龍鳳」にて「お盆オーダーランチビュッフェ」、「ダイニング フェリオ」にて「お盆ディナービュッフェ」を開催します。

「中国料理 皇家龍鳳」では、“ふかひれ煮込み”（おひとり様 1 皿）や“北京ダック”（おひとり様 1 皿）を含む、全 41 品の豊富なメニューをお席でご注文いただけるオーダーランチビュッフェをご用意。「ダイニング フェリオ」では、期間限定で登場する人気の“にぎり寿司”や目の前でカットする“ローストビーフ”、縁日をイメージした屋台グルメなどが並ぶディナービュッフェをお楽しみいただけます。

「お盆ビュッフェ」の詳細は次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳「お盆オーダーランチビュッフェ」イメージ



ダイニング フェリオ「お盆ディナービュッフェ」イメージ

※写真は全てイメージです。

※記載の休業日・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>

【お盆ビュッフェ概要】

中国料理 皇家龍鳳

◇メニュー名:「お盆オーダーランチビュッフェ」

◇期 間:2025 年 8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)

◇販売時間:1 部 11:20～ / 2 部 13:30～ 《いずれも 90 分制》

◇価 格:大人(中学生以上) 10,000 円 / 子供(4～12 歳) 4,300 円

◇内 容: [おひとり様 1 皿]

ふかひれ煮込み、北京ダック

[前菜]

窯焼き叉焼、合鴨ロースト、豚バラ肉のロースト、クラゲ、蒸し鶏、皮蛋、トマトと胡瓜の酢漬け

[スープ]

冬瓜と干し貝柱の広東式蒸しスープ、玉子スープ

[飲茶]

小籠包、焼売、海老蒸し餃子

[揚げ物]

春巻、鶏の唐揚げ、蟹爪の揚げ物、白身魚の唐揚げ 香味ソース

[蒸し物・煮込み]

白身魚の蒸し物、青梗菜のクリーム煮、豚肉の煮込み、麻婆豆腐

[炒め物]

ホタテ貝柱塩味炒め、海老の XO 醤炒め、イカと青梗菜の蝦醤炒め、イカの湯引き、黒酢の酢豚、海老のチリソース、鶏もも肉と苦瓜のトウチ炒め、牛肉とピーマンの細切り炒め、青梗菜の塩味炒め、海老の甘酢餡かけ、海老のマンゴーマヨネーズソース

[麺・飯]

柚子の香りの胡麻涼麺、叉焼炒飯、叉焼と葱の細切り汁そば

[デザート]

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、バニラアイスクリーム、胡麻揚げ団子

ダイニング フェリオ

◇メニュー名:「お盆ディナービュッフェ」

◇期 間:2025 年 8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)

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

◇価 格:大人(中学生以上)7,500 円/シニア(65 歳以上)7,200 円/小学生 3,800 円/幼児(4～6 歳)1,900 円

◇内 容: <ライブキッチン>

・ローストビーフ

★かき氷

★チョコバナナ

<ビュッフェ料理>

・にぎり寿司

・揚げ茄子とオクラのバルサミコモリネ

・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ポケットサンド

・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

・デザート各種

・ドリンクバー ほか

★＝縁日をイメージした屋台グルメ



「縁日をイメージした屋台グルメ」イメージ