

実りの秋を味わい尽くす 「オータムトリートビュッフェ」

販売期間: 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

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、9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）の期間中、「ダイニング フェリオ」にて「オータムトリートビュッフェ」を販売します。



「オータムトリートランチビュッフェ」イメージ



「オータムトリートディナービュッフェ」イメージ

「ダイニング フェリオ」で、“秋のごちそう”を意味する「オータムトリートビュッフェ」と題し、秋ならではの食材を使った種類豊富なランチ・ディナービュッフェをご用意いたします。ライブキッチンでは、ランチに、じっくりと焼き上げたスペアリブにフェリオ特製のバーベキューソースをたっぷり絡めた人気の一品を。ディナーでは、香ばしく柔らかな食感に仕上げた牛肉のステーキをお楽しみいただけます。ビュッフェでは、ムラサキ芋とクリームチーズのラバッシュサンドやカボチャとレーズンのタルティーン、サツマイモのスープなど実りの秋を味わい尽くす色とりどりのメニューが華やかに彩ります。

ダイニング フェリオ 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金) ※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 「オータムトリートランチビュッフェ」《90 分制》

◇価 格 平日 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 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 「オータムトリート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 <ライブキッチン>

ランチ

- ・フェリオ特製 スペアリブのバーベキューソース
- ・本日のピザ

ディナー

- ・牛肉のステーキ
- ・本日のピザ

<ビュッフェ料理>

ムラサキ芋とクリームチーズのラバッシュサンド

カボチャとレーズンのタルティーン

蒸し鶏とさつま芋のさっぱり和え

白身魚のヴァプール クリュスタッセのクリーミーソース

イカと茸のパペロンチーニ

豚肉のコンフィ グリビッシュソース

カツオのセビーチェ

サツマイモのスープ

デザート各種

ドリンクバー

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。※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>