

この時期だけの贅沢な一杯

「蒸し上海蟹」

販売期間:2025 年 11 月 1 日(土)～30 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、「中国料理 皇家龍鳳」にて、「蒸し上海蟹」を販売いたします。



「上海蟹」イメージ

秋冬の味覚として親しまれる高級食材「上海蟹」を、素材の旨みを最大限に引き出す伝統的な“蒸し”の技法でご用意いたします。

中国伝統の醸造酒「紹興酒」をかけて蒸し上げることで、ふっくらとした身ととろけるような口あたりの蟹味噌が引き立ち、凝縮された蟹本来の旨みと香ばしさが広がります。付け合わせには、蟹の風味を引き立てる控え目な酸味のお酢と細切りの生姜で味にさっぱりとしたアクセントを加え、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

中国料理 皇家龍鳳

◇販売期間:2025 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)

◇営業時間:11:30～14:00(土・日・祝日は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30) ※水曜定休

◇メニュー名:「蒸し上海蟹」

◇価 格:5,900 円

※メスの上海蟹となります。 ※食材の入荷状況により、ご用意できない場合がございます。

※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。

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 中国料理 皇家龍鳳 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>