



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2025年10月14日
リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル東京で過ごす特別なクリスマス 「クリスマスメニュー2025」

※店舗によって販売期間は異なります。

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、2025年12月に各レストラン・バーでクリスマスメニューを展開します。

『中国料理 皇家龍鳳』では、ランチ・ディナーの3コースをご用意。同店のシグニチャーメニューでもある「ふかひれ」料理をはじめ、「蝦夷鮑」「上海蟹」など、厳選された食材を使ったクリスマスにふさわしい料理をご堪能いただけます。

『鉄板焼 みや美』では、「国産牛フィレ」と「フォワグラ」を愉しめるランチコースと「黒毛和牛」や「宮崎牛」をメインに、「フォワグラ」や「活鮑」、「国産イセエビ」などの上質な食材を使用したディナーコース3コースをご用意いたします。

『ダイニング フェリオ』では、クリスマス限定のディナービュッフェをお楽しみいただけます。人気のスタンドクッキングでは、「ローストビーフ」や「リンゴのクレープシュゼット」、ビュッフェメニューでは「蟹」や「にぎり寿司」が登場し、期間限定の種類豊富なメニューがラインアップ。

また、『セラーバー』ではサンタクロースとクリスマスツリーをイメージした2種類のクリスマスカクテルを販売。

さらに、12月20日・21日・24日・25日のディナータイムには、ロビーやレストランにサンタクロースが登場。クリスマス装飾が施されたホテル館内で、お子様連れや、ご家族・ご友人と特別なクリスマスをお過ごしいただけます。

クリスマスメニュー2025の概要は、次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳
「聖歌」イメージ



鉄板焼 みや美
「国産イセエビ」イメージ



サンタクロースイメージ

【 クリスマスメニュー2025 概要 】

■中国料理 皇家龍鳳

販売期間 2025年12月23日(火)～25日(木)

販売時間 11:30～14:00、17:30～21:00(L.O.20:30)

ランチ

◇メニュー名 「聖歌」

◇価格 11,000円

◇内容

- ・合鴨ローストと鶏もも肉の香味醤油煮込みを盛り込んだ5種の前菜
- ・ふかひれ姿の陶板煮込み(上湯 または 白湯スープ)
- ・北京ダック
- ・上海蟹肉とウニのクリーム炒め
- ・蝦夷鮑を添えたフォワグラの広東式茶碗蒸し
- ・黒毛和牛サーロインカットステーキ 山葵香るオイスターソース
- ・殻むき海老 上海蟹肉 上海蟹味噌を包んだ雲吞麵
- ・クリスマスデザート



「ふかひれ姿のステーキ
上海蟹味噌とウニのソース」イメージ

ランチ デイナー

◇メニュー名 「聖夜」

◇価格 13,000円

◇内容

- ・合鴨ローストと鶏もも肉の香味醤油煮込みを盛り込んだ5種の前菜盛り合わせ
- ・上海蟹肉とふかひれのスープ
- ・北京ダック
- ・上海蟹肉とウニのクリーム炒め
- ・ホタテ貝柱のガーリックバター蒸し 香り醤油
- ・トマトの器に盛り込んだ常陸牛の沙茶醬煮込み
- ・殻むき海老 上海蟹肉 上海蟹味噌を包んだ雲吞麵
- ・クリスマスデザート

◇メニュー名 「聖人」

◇価格 20,000円

◇内容

- ・上海蟹肉とツバメの巣のスープ
- ・北京ダック
- ・酔っ払い海老 炎の演出
- ・蝦夷鮑のソテーを添えたフォワグラの広東式茶碗蒸し
- ・ふかひれ姿のステーキ 上海蟹味噌とウニのソース
- ・山形牛サーロインの湯引き 山葵香るオイスターソース
- ・殻むき海老 上海蟹肉 上海蟹味噌を包んだ雲吞麵
- ・クリスマスデザート

■鉄板焼 みや美

販売期間 2025年12月20日(土)～25日(木)

販売時間 11:30～15:00、17:00～21:00(L.O. 20:30) ※2部制 <<120分制>>

ランチ

◇メニュー名 「クリスマスランチコース」

◇価格 15,000円

◇内容

- ・本日のスープ
- ・ホタテ貝柱
- ・フォワグラ
- ・国産牛フィレ 70g
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯 香の物 赤出汁
- ※+900円でガーリックライスに変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー



「クリスマスランチコース」イメージ

ディナー

◇メニュー名 「クリスマスディナーコース」

◇価格 18,000 円

◇内容

- ・はじまりの一品
- ・前菜盛り合わせ
- ・ホタテ貝柱
- ・フォワグラ
- ・黒毛和牛フィレ 80g
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯 香の物 赤出汁
※+900 円でガーリックライスに変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー

◇メニュー名 「スペシャルクリスマスディナーコース」

◇価格 25,000 円

◇内容

- ・はじまりの一品
- ・前菜盛り合わせ
- ・活鮑 ハーブバターソース
- ・フォワグラ トリュフソース
- ・黒毛和牛フィレ 80g
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯 香の物 赤出汁
※+900 円でガーリックライスに変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー

◇メニュー名 「ロイヤルクリスマスディナーコース」

◇価格 33,000 円

◇内容

- ・はじまりの一品
- ・前菜盛り合わせ
- ・活鮑 ハーブバターソース
- ・国産イセエビ(1/2 尾) アメリカンソース
- ・宮崎牛フィレ 80g
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯 香の物 赤出汁
※+900 円でガーリックライスに変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー



「国産イセエビ」イメージ

■ダイニング フェリオ

販売期間 2025 年 12 月 24 日(水)、25 日(木)

販売時間 17:00~21:00(L.O. 20:00) ※2 部制 <<100 分制>>

◇メニュー名 「クリスマスディナービュッフェ」

◇価格 大人(中学生以上)8,500 円 / シニア(65 歳以上)8,200 円 / 小学生 4,300 円 / 幼児(4~6 歳)2,200 円

◇内容

[ライブキッチン]

- ・ローストビーフ
- ・リンゴのクレープシュゼット

[ビュッフェ料理]

- ・蟹 / にぎり寿司
- ・マッシュルームのスープ
- ・ブロッコリーのペペロンチーニとクリームチーズのタルティーニ
- ・海の幸とピーツのマリネ
- ・フォワグラのフランとバルサミコシロップ
- ・長ネギのコンフィ ロメスコソース
- ・白身魚のヴァプール アンティポワーズソース
- ・豚肉・ソーセージ・白いんげん豆のトマト煮込み
- ・ジャガイモのグラタン “ドフィノワーズ”
- ・サラダ各種/パン各種/デザート各種
- ・キッズコーナー ほか



「クリスマスディナービュッフェ」イメージ



「リンゴのクレープシュゼット」イメージ

■セラーバー

販売期間 2025年12月2日(火)～25日(木) ※定休日:日・月曜日

販売時間 18:00～23:00(L.O. フード 21:00、ドリンク 22:00)

◇商品名 「パール・ノエル」
「サパン・ド・ノエル」

◇価格 各 3,800 円

シャンパーニュを使用し、サンタクロースとクリスマスツリーをイメージした
ノスタルジックな雰囲気のカクテル。



右「パール・ノエル」、
左「サパン・ド・ノエル」イメージ

※料金は税金・サービス料を含みます。

※写真は全てイメージです。

※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。

※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 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>