

2025年12月2日

リーガロイヤルホテル東京

NEWS LETTER

ご褒美ビュッフェで今年のごちそうはじめを。

「ウインターリートビュッフェ」

販売期間:2026年1月5日(月)~2月28日(土)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 相坂 博）は、2026年1月5日（月）～2月28日（土）の期間中、「ダイニング フェリオ」にて「ウインターリートビュッフェ」を販売いたします。



「ウインターリートビュッフェ ランチ」イメージ



「ウインターリートビュッフェ ディナー」イメージ

「ダイニング フェリオ」で、“冬のごちそう”を意味する「ウインターリートビュッフェ」と題し、冬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、ほどけるような柔らかい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、寒いこの季節にぴったりの牛肉のしゃぶしゃぶをご用意いたします。その他、アンコウの南蛮漬けや白身魚のバスケット風、クラムチャウダーなど、多彩なメニューをお愉しみいただけます。

【ダイニング フェリオ】 2026年1月5日(月)～2月28日(土) ※定休日:月・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 「ウインターリートビュッフェ」

◇価 格 ランチ(90 分制)

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

ディナー(120 分制) ※土・日・祝限定

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>

<ビュッフェ料理>

ランチ	アンコウの南蛮漬け	クラムチャウダー
・フェリオ特製 スペアリブのバーベキューソース	ミックスピーンズとオリーブのケークサレ	サラダ各種
・担々麺	チキンの梅肉風味のみぞれ和え	パン各種
ディナー	豚肉のコンフィ カルボナードソース	デザート各種
・牛肉のしゃぶしゃぶ ・担々麺	チキンのロティ チリソース	ドリンクバー
	白身魚のバスケット風	

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。※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。※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>