

リーガロイヤルホテル東京で過ごす、華やかに彩られた春の美食

「お花見フェア」

販売期間:2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木)

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、お花見の季節に合わせ 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）の期間中、レストラン・バーにて「お花見フェア」を開催いたします。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ふかひれや北京ダックなどを味わえる人気のコースに春の食材を盛り込んだ豪華なメニューが登場します。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では、「桜蒸し」や「筍御飯」など春らしい料理と華やかさで毎年ご好評をいただいているランチ『彩り御膳』と、鯛や蛤などを盛り込んだ春の彩り溢れる『春爛漫会席』をご用意。いずれも色鮮やかな春の訪れを感じさせる、和食ならではの味わいです。

「鉄板焼 みや美」では、オリーブの実を食べて育ったコク深い旨味と軽やかな後味が特徴の讃岐オリーブ牛と、活鮑や国産イセエビなどを贅沢に目の前で焼き上げるコースを、「ダイニング フェリオ」では「厚焼き玉子サンド」や「ちらし寿司」など、お花見をイメージしたメニューを取り揃えたビュッフェをお愉しみください。

また、お食事だけでなく「セラーバー」では春の門出を祝うシーズナルカクテルが登場いたします。

ご卒業やご入学、ご就職などお祝いでのご利用や当ホテル近隣の美しく咲き誇る桜を存分に愉しむ行き帰りに、華やかに彩られた春の美食をご堪能ください。



中国料理 皇家龍鳳
「木蓮」イメージ



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「彩り御膳」イメージ



ダイニング フェリオ
「お花見ビュッフェ ランチ」イメージ

「お花見フェア」の詳細は次頁の通りです。

【お花見フェア概要】

中国料理 皇家龍鳳

2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木) ※定休日:水曜日(3/25、4/1 は営業)

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)

◇メニュー名「木蓮」

◇価 格 8,000 円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内 容
- ・真鯛の広東式お刺身と窯焼き叉焼を盛り込んだ 3 種前菜
 - ・ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
 - ・小籠包
 - ・殻むき海老・アオリイカ・春野菜の沙茶醬強火炒め
ココナツの香り
 - ・春キャベツを巻いた金華豚の包み焼き 桜海老醬を添えて
 - ・ホタテエキスで炒めた干し貝柱とレタスの炒飯
 - ・デザート(下記より好きな 1 品をお選びいただけます)
杏仁豆腐 タピオカ入りココナツミルク
マンゴープリン パニョアイスクリューム
- ※+1,200 円で北京ダックを追加いただけます



「花宴」イメージ

◇メニュー名「花宴」

◇価 格 15,500 円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

- ◇内 容
- ・甘海老の紹興酒漬けとクラゲの頭を盛り込んだ
5 種前菜の盛り合わせ
 - ・ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
 - ・北京ダック
 - ・蝦夷鮑と春野菜の包み焼き 桜海老醬を添えて
 - ・車海老のトウチ蒸し
 - ・常陸牛と中国野菜の腐乳炒め
 - ・真鯛の広東式お刺身を盛り込んだ魚湯炒飯
 - ・杏仁の香りの黒胡麻アフォガード

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木) ※定休日:火曜日

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

17:30～21:00(L.O.20:30)

◇メニュー名「彩り御膳」

◇価 格 8,000 円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内 容
- [前菜] 春爛漫八寸
 - [吸物] 桜蒸しのお椀
 - [造り] 3 種盛り
 - [強肴] 黒毛和牛しゃぶしゃぶ サラダ仕立て
 - [揚物] 春野菜の天麩羅
 - [食事] 筍御飯 香の物 赤出汁
 - [水物] さくらゼリー

◇メニュー名「春爛漫会席」

◇価 格 18,500 円

◇販売時間 11:30～14:00(土日祝は～15:00)、
17:30～21:00(L.O.20:30)

- ◇内 容
- [先付] 小鉢
 - [前菜] 春爛漫八寸
 - [造り] 鯛薄造り
 - [吸物] 蛤潮汁
 - [強肴] 黒毛和牛 焼魚 筍
 - [温物] 桜蒸し
 - [揚物] 春野菜の天麩羅
 - [食事] 筍御飯 香の物 赤出汁
 - [水物] さくらゼリー



「春爛漫会席」イメージ

鉄板焼 みや美

2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木) ※定休日:火曜日

営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30)

◇メニュー名 「讃岐オリーブ牛と活鮑のランチコース」

◇価 格 17,000 円

◇販売時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)

- ◇内 容
- ・本日のスープ
 - ・活鮑
 - ・讃岐オリーブ牛サーロイン 70g
 - または
 - 讃岐オリーブ牛フィレ 70g +1,120 円
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯 香の物 赤出汁
 - ※ガーリックライスをご希望の場合は+900 円
 - ・デザート
 - ・コーヒー



「ステーキ」イメージ

◇メニュー名 「讃岐オリーブ牛と国産イセエビのディナーコース」

◇価 格 27,000 円

◇販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

- ◇内 容
- ・はじまりの一品
 - ・前菜盛り合わせ
 - ・国産イセエビ
 - ・讃岐オリーブ牛サーロイン 80g
 - または
 - 讃岐オリーブ牛フィレ 80g +1,280 円
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯 香の物 赤出汁
 - ※ガーリックライスをご希望の場合は+900 円
 - ・デザート
 - ・コーヒー



「活鮑」イメージ

※上記以外にも讃岐オリーブ牛を使用したコースをご用意しております。

ダイニング フェリオ

2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木) ※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 「お花見ビュッフェ」

◇価 格 ランチ≪90 分制≫

平日 (3/24、25、31、4/1 除く)

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・祝及び 3/24、25、31、4/1

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

◇価 格 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

◇ディナー内容 <ライブキッチン>

牛肉のステーキ

ラバッシュのタルトフランベ仕立て

<ビュッフェ料理>

ちらし寿司

ふわトロオムライス

厚焼き玉子サンド

蒸し鶏と細ぎりポテトのマスタード風味

ツナと彩り野菜のブルスケッタ

冷製フランとピーズのふわふわムース

春雨と海の幸のさっぱりマリネ

チキンとお野菜のクリームシチュー

人参のポタージュスープ

サラダ各種

パン各種

デザート各種

キッズコーナー各種

ドリンクバー ほか



「お花見ビュッフェ ディナー」イメージ

セラーバー 2026 年 3 月 3 日(火)～4 月 30 日(木) ※定休日: 日・月曜日

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

◇カクテル名 「Kanda river～花筏～」

◇価 格 2,800 円

◇内 容 ホテル近隣にある神田川の水面に浮かぶ
桜の花びらをイメージしたカクテル。
ほのかに桜薫るズブロッカをベースに抹茶をあわせ、
和のテイストに仕上げています。



「Kanda river～花筏～」イメージ

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更となる場合がございます。
※写真は全てイメージです。※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。

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>