

ゴールデンウィーク期間中だけ、特別な2つのビュッフェを開催！

## 「ゴールデンウィークビュッフェ」

**販売期間: 2026年5月3日(日・祝)～5日(火・祝)／中国料理 皇家龍鳳**  
**2026年5月2日(土)～5日(火・祝)／ダイニング フェリオ**

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、ゴールデンウィーク期間中の2026年5月3日（日・祝）～5日（火・祝）の3日間限定で「中国料理 皇家龍鳳」にて「G. W. オーダーランチビュッフェ」を、2026年5月2日（土）～5日（火・祝）の4日間限定で「ダイニング フェリオ」にて「G. W. ディナービュッフェ」をそれぞれ開催いたします。

「中国料理 皇家龍鳳」では、前菜・メイン・デザートなど、“ふかひれ姿煮込み”（おひとり様1皿）や“北京ダック”（おひとり様1皿）を含む全44品の豊富なメニューからお席でお好きな料理をご注文いただけるオーダーランチビュッフェをご用意。「ダイニング フェリオ」では、シニアやお子様にも人気の高い“にぎり寿司”や目の前でカットする“ローストビーフ”、柔らかくほんのり甘い生地に爽やかな柑橘の香りとバターのコクが絶妙な“クレープシュゼット”などをご用意したディナービュッフェをご提供いたします。

概要は、次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳「G.W.オーダーランチビュッフェ」イメージ



ダイニング フェリオ「G.W.ディナービュッフェ」イメージ

**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)**

※写真は全てイメージです。※食材の入荷状況により、メニュー内容を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。

■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) 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>

## 【ゴールデンウィークピュッフェ概要】

### 中国料理 皇家龍鳳

- ◇メニュー名 : 「G.W.オーダーランチピュッフェ」
- ◇期間 : 2026年5月3日(日・祝)～5日(火・祝)
- ◇時間 : 11:20～12:50 / 13:30～15:00 <2部制・90分制>
- ◇価格 : 大人(中学生以上)10,000円 / 小学生 4,300円 / 幼児無料
- ◇内容 : [おひとり様1皿]
- ふかひれ姿煮込み、北京ダック
  - [前菜]
    - 窯焼き叉焼、合鴨ロースト、豚ばら肉のロースト、クラゲ、蒸し鶏、皮蛋(ピータン)、
    - トマトと胡瓜の酢漬け
  - [スープ]
    - 乾燥茸の広東式蒸しスープ、玉子スープ
  - [飲茶]
    - 小籠包、焼売、海老蒸し餃子
  - [揚物]
    - 春巻、鶏の唐揚げ、蟹爪の揚げもの、白身魚の唐揚げ香味ソース
  - [蒸し物・煮込み]
    - 青梗菜のクリーム煮、白身魚の蒸し物、麻婆豆腐、牛肉団子のオイスターソース煮込み、
    - スペアリブのトウチ蒸し
  - [炒め物]
    - 海老のXO 醤炒め、海老のチリソース、海老の甘酢餡かけ、海老のマヨネーズソース、
    - イカの湯引き、イカのトウチ炒め、イカの蝦醤炒め、黒酢豚、回鍋肉、
    - 牛肉とピーマンの細切り炒め、牛肉のオイスターソース炒め、青梗菜のあっさり塩味炒め、
    - 鶏とカシューナッツの炒め
  - [麺・飯]
    - 上海焼きそば、叉焼炒飯、叉焼と葱の細切り汁そば
  - [デザート]
    - 杏仁豆腐、タピオカ入りココナッツミルク、マンゴープリン、揚げ胡麻団子、バニラアイスクリーム

### ダイニング フェリオ

- ◇メニュー名 : 「G.W.ディナーピュッフェ」
- ◇期間 : 2026年5月2日(土)～5日(火・祝)
- ◇時間 : 17:00～21:00(ラストオーダー20:00) <120分制>
- ◇価格 : 大人(中学生以上)8,000円 / シニア(65歳以上)7,700円 / 小学生 4,000円 / 幼児(4～6歳)2,000円
- ◇内容 : <ライブキッチン>
- ・ローストビーフ
  - ・クレープシュゼット

#### <ピュッフェ料理>

- ・にぎり寿司
- ・ツナといんげん豆のニース風サラダ
- ・イイダコのセート風煮込み
- ・パプリカとベーコンのキッシュ
- ・キャロット入りパンデピス
- ・豚肉のロースト プルーンソース
- ・アンコウのブイヤベース仕立て
- ・チキンのロースト オージュ谷風クリームソース
- ・カレイのムニエル レモンバターソース
- ・ラタトゥイユのショートパスタ
- ・ムール貝と茸のブルゴーニュ風ココット焼き
- ・ジャガイモのポターージュ パルマンティエ
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ・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

※上記料金は全て税金・サービス料を含みます。