



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2026年6月3日
リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

レストランで涼を味わう

「夏メニュー」登場

販売期間:2026年7月1日(水)~8月31日(月)

※商品・店舗により販売期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 ^{たまたに けいすけ} 畳谷 恵介)は、2026年7月1日(水)~8月31日(月)の期間中、レストラン各店にて期間限定の「夏メニュー」を販売します。

「中国料理 皇家龍鳳」では、この時期ならではの人気メニュー「涼麺」2種を今年もご用意。柚子の香りが爽やかな胡麻だれと、香辛料が効いたラー油に醤油ベースのタレの2種で海鮮などを愉しめる五目涼麺や、胡麻だれと自家製ラー油のピリッとした辛みが絶妙な涼担々麺は暑い夏に食欲をそそります。「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」では高級食材“鱧”をさまざまな調理法でお召しあがりいただける「鱧を愉しむ涼風会席」や、夏の風物詩ともいえる「鰻重御膳」を。「ダイニング フェリオ」では、焼きとうもろこしやチョコバナナなど縁日をイメージした屋台グルメが並ぶ「サマービュッフェ ディナー」を開催します。ご家族での夏の思い出作りとして、暑さを忘れる快適な店内で、こだわり抜いたメニューをお愉しみいただけます。

「夏メニュー」の詳細は次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳
前「龍鳳涼担々麺」、奥「海鮮五目涼麺」イメージ



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「鱧を愉しむ涼風会席」イメージ



ダイニング フェリオ
「サマービュッフェ ディナー」より
「縁日をイメージした屋台グルメ」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>

【夏メニュー概要】

中国料理 皇家龍鳳

◆販売期間:2026年7月2日(木)~8月31日(月) ※定休日:水曜日 ※8月12日(水)は営業いたします。
※除外日:8月8日(土)、9日(日)のランチタイム

◇メニュー名:「海鮮五目涼麺」

◇価格:3,800円

◇販売時間:11:30~14:00(土・日・祝は~15:00)
17:30~21:00(L.O. 20:30)

◇メニュー名:「龍鳳涼担々麺」

◇価格:2,800円

◇販売時間:11:30~14:00(土・日・祝は~15:00)
17:30~21:00(L.O. 20:30)



「海鮮五目涼麺」イメージ



「龍鳳涼担々麺」イメージ

京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

◆販売期間:2026年7月1日(水)~8月31日(月) ※定休日:火曜日

◇メニュー名:「鱧を味わう涼風御膳」

◇価格:10,000円

◇販売時間:11:30~14:00(土・日・祝は~15:00)

◇内容: [先附] 季節の小鉢
[吸物] 真丈椀 澄まし仕立て
[造り] 鱧落とし 梅肉醤油を添えて
[八寸] 盛り合わせ
[煮物] 茄子煮浸し
[揚物] 鱧天麩羅
[食事] 御飯 香の物 赤出汁
[水物] わらび餅



「鱧を味わう涼風御膳」イメージ

◇メニュー名:「鱧を愉しむ涼風会席」

◇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: [先附] 季節の小鉢
[造り] 鱧落とし ほか2種盛り
[吸物] 牡丹鱧 澄まし仕立て
[八寸] 盛り合わせ
[焼物] 黒毛和牛
[揚物] 鱧フライ
[酢物] 季節の酢の物
[食事] 鱧御飯 香の物 赤出汁
[水物] 金魚ゼリー



「鱧を愉しむ涼風会席」イメージ

- ◇メニュー名:「鰻重御膳」
- ◇価 格:8,000 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:[先附] 小鉢
[造り] 2種盛り
[食事] 鰻重 肝吸い 香の物
[水物] わらび餅



「鰻重」イメージ

ダイニング フェリオ

◆販売期間:2026年7月4日(土)～8月30日(日)の土・日・祝日 ※除外日:8月15日(土)、16日(日)

- ◇メニュー名:「サマービュッフェ デイナー」
- ◇価 格: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
- ◇販売時間:17:00～21:00(L.O. 20:00) ≪120分制≫
- ◇内 容:

<ライブキッチン>
牛肉のステーキ

<ビュッフェ料理>

- ・ガスパチョとトマトのジュレ
- ・マヒマヒとトマトのポキ
- ・シェフの気まぐれクロスティーニ
- ・蒸し鶏とオクラの胡麻和え
- ・彩り野菜のピクルス オレンジ風味
- ・明太ポテトの生春巻き
- ・豚肉の柔らか煮 カレー風味のクリーミーソース
- ・メカジキのフリット 香港ソース
- ・鶏もも肉のロースト レモンペッパー風味
- ・肉団子のとうもろこし餡かけ
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス

- ★焼きとうもろこし
- ★焼きそば
- ★たこ焼き
- ★フライドポテト
- ★唐揚げ
- ★冷やし胡瓜
- ★チョコバナナ
- ・サラダ各種
- ・パン各種
- ・デザート各種 ほか



「サマービュッフェ デイナー」イメージ

「サマービュッフェ デイナー」より
「縁日をイメージした屋台グルメ」イメージ

★＝縁日をイメージした屋台グルメ

※上記料金は消費税・サービス料を含みます。