



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2026年6月3日

リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

夏のご馳走“鱧”を堪能する特別メニュー

「鱧を味わう涼風御膳」「鱧を愉しむ涼風会席」

販売期間:2026年7月1日(水)~8月31日(月)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{たまたみに} ^{けいすけ} 豊谷 恵介）は、「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu」にて2026年7月1日（水）～8月31日（月）の期間中、夏のご馳走“鱧”を堪能いただける特別メニューを販売いたします。

高級食材“鱧”の魅力味わえる「鱧を味わう涼風御膳」、様々な調理法でお愉しみいただける「鱧を愉しむ涼風会席」をご用意します。「鱧を愉しむ涼風会席」では、厳選した国産鱧を丁寧に骨切りした職人の技が光る鱧落としをはじめ、花のように開かせた盛り付けが美しい牡丹鱧や、香ばしい衣とともに広がる旨みと上品な油が絶品の鱧フライなどが登場。この時期ならではの贅沢な味わいを存分にお愉しみください。

【概要】

- ◇販売店舗 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu
- ◇販売期間 2026年7月1日(水)~8月31日(月) ※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)

「鱧を味わう涼風御膳」(ランチ)

- ◇価格 10,000円
- ◇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

「鱧を愉しむ涼風会席」(ランチ・ディナー)

- ◇価格 18,500円
- ◇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。※上記料金は消費税・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。

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「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu」
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) 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>