

「中国料理 皇家龍鳳」にて 2 日間限定で特別ビュッフェを開催！
「夏の 2days 限定オーダーランチビュッフェ」

販売期間: 2026 年 8 月 8 日(土)、9 日(日)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{たたみ} ^{たけ} 恵介）は、2026 年 8 月 8 日（土）、9 日（日）の 2 日間限定で、「中国料理 皇家龍鳳」にて「夏の 2days 限定オーダーランチビュッフェ」を開催します。



「夏の 2days 限定オーダーランチビュッフェ」イメージ

“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）をはじめ、自家製“窯焼き叉焼”や定番の“麻婆豆腐”、夏に嬉しい“冷やし担々麺”などを含む全 44 品の豊富なメニューを、お席にてご注文いただけるオーダービュッフェをご用意します。

多彩な本格中国料理の味わいととも、上質な夏のひとときをお過ごしください。

中国料理 皇家龍鳳

◇メニュー名:「夏の 2days 限定オーダーランチビュッフェ」

◇期 間: 2026 年 8 月 8 日(土)、9 日(日)

◇販売時間: 1 部 11:20～ / 2 部 13:30～ ≪いずれも 90 分制≫

◇価 格: 大人(中学生以上)10,000 円 / 小学生 4,500 円

◇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、豚バラ肉のロースト、蒸し鶏、皮蛋(ピータン)、トマトと胡瓜の酢漬け

[スープ]

★冬瓜と干し貝柱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

[揚げ物]

★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]

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、イカの湯引き、イカのトウチ炒め、イカの蝦醤(ハージョン)炒め、黒酢豚、海老のチリソース、回鍋肉、鶏とカシューナッツの炒め、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、青菜のあっさり塩味炒め、茄子と豚肉のピリ辛炒め煮、海老の甘酢餡かけ、海老のマヨネーズソース

[麺・飯]

叉焼炒飯、★上海焼きそば、★冷やし担々麺、★龍鳳担々麺

[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、★バニラアイスクリーム、★揚げ胡麻団子

★マークのお料理は 1 つよりオーダー可能です。その他のメニューは人数様分でご用意いたします。

※写真はイメージです。 ※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。

※上記料金は消費税・サービス料を含みます。 ※記載の期間・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「中国料理 皇家龍鳳」 TEL03-5285-1121(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>