

香り立つ秋の味覚“松茸”を贅沢に味わう特別メニュー
「松茸御膳」「松茸づくし会席」

販売期間:2026 年 9 月 2 日(水)～11 月 30 日(月)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{たまたに} 豊谷 ^{けいすけ} 恵介）は、「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」にて 2026 年 9 月 2 日（水）～11 月 30 日（月）の期間中、秋の味覚“松茸”を堪能いただける特別メニューを販売いたします。



「松茸御膳」(9/2～10/15)イメージ



「松茸づくし会席」(9/2～10/15)イメージ

秋の味覚の代表格である松茸を存分にお愉しみいただける「松茸御膳」と「松茸づくし会席」をご提供いたします。香り高い土瓶蒸しをはじめ、天麩羅や茶わん蒸し、松茸御飯など、松茸ならではの味わいを取り揃えた「松茸御膳」。さらに「松茸づくし会席」では、松茸を主役に季節の食材を組み合わせた会席料理を通して、松茸の魅力を余すところなくご堪能いただけます。

また、販売期間中は季節の移ろいに合わせてメニューの一部を変更。前半の 9 月 2 日（水）～10 月 15 日（木）までは、松茸と鰻の土瓶蒸しや戻り鰻のお造りなど初秋の味覚を取り入れ、後半の 10 月 16 日（金）～11 月 30 日（月）は、松茸と地鶏の土瓶蒸しや深秋の旬菜、米澤豚を使用したしゃぶしゃぶ鍋など、深まりゆく秋を感じる内容でご用意いたします。

松茸の豊かな香りとともに、初秋から深秋へと移り変わる季節の味わいをお愉しみいただける、この時季だけの特別なメニューです。

詳細は次頁の通りです。

※写真は全てイメージです。 ※食材の入荷状況等により、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。

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.Kurisu」
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>

【概要】

◇販売店舗 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

◇販売期間 2026 年 9 月 2 日(水)～11 月 30 日(月)

◇営業時間 11:30～14:00(土・日・祝は～15:00)、17:30～21:00(L.O.20:30) ※火曜定休日

「松茸御膳」(ランチ)

◇ 価 格 10,000 円

◇ 内 容 9 月 2 日(水)～10 月 15 日(木)

[先 附] 初秋の彩り小鉢

[吸 物] 松茸と鰻の土瓶蒸し

[造 り] 3 種盛り

[揚 物] 松茸の天麩羅

[蒸 物] 松茸茶わん蒸し

[食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁

[水 物] わらび餅

10 月 16 日(金)～11 月 30 日(月)

[先 附] 深秋の旬菜小鉢

[吸 物] 松茸と地鶏の土瓶蒸し

[造 り] 3 種盛り

[揚 物] 松茸の天麩羅

[蒸 物] 松茸茶わん蒸し

[食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁

[水 物] わらび餅

「松茸づくし会席」(ランチ・ディナー)

◇ 価 格 19,000 円

◇ 内 容 9 月 2 日(水)～10 月 15 日(木)

[先 附] 初秋の彩り小鉢

[吸 物] 松茸と鰻の土瓶蒸し

[造 り] 戻り鰹 ほか 2 種

[八 寸] 秋の吹き寄せ盛り

[温 物] 松茸と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ鍋

[揚 物] 松茸の天麩羅

[食 事] 松茸御飯 香の物 赤出汁

[水 物] 紅茶とりんごのゼリー

10 月 16 日(金)～11 月 30 日(月)

[先 附] 深秋の旬菜小鉢

[吸 物] 松茸と地鶏の土瓶蒸し

[造 り] 3 種盛り

[八 寸] 深秋の八寸

[温 物] 松茸と米澤豚のしゃぶしゃぶ鍋 九条ねぎ

[揚 物] 松茸フライ

[食 事] 松茸と炙り唐墨御飯 香の物 赤出汁

[水 物] 黒胡麻ムース



「松茸と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ鍋」イメージ