

珠玉の美味を堪能する一夜限りの特別ディナーイベント

「賞味会」

開催日:2026 年 10 月 30 日(金)

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} 疊谷 ^{けいすけ} 恵介）は、「中国料理 皇家龍鳳」にて、特別ディナーイベント「賞味会」を 2026 年 10 月 30 日（金）に開催します。



「上海蟹」イメージ
※実際の提供は 1 人前 1 杯



「松茸」イメージ
※実際の提供は 1 人前 3 分の 1 本

旬を迎える上海蟹と、秋の味覚の王様とも称される松茸を中心に、厳選した高級食材を贅沢に取り入れた特別コースをご用意いたします。

芳醇な香りを放つ旬の松茸を、広東料理ならではの軽やかな衣で包み、香ばしく揚げた天麩羅から始まるコース。しっかりとした歯ごたえと、繊維に染み込んだ深い旨みが際立つ毛鹿鮫尾鰭のふかひれスープは、オーブンで焼くことで香ばしさを引き出した上海蟹の殻をスープでじっくりと煮込み、蟹の旨みを凝縮させた奥深いスープに仕上げました。さらに、ほぐした上海蟹の身も加えることで、より贅沢な一杯に。ふかひれステーキは、表面に薄く小麦粉をまといせて香ばしく焼き上げることで、カリッとした食感に。濃厚な上海蟹味噌ソースを合わせ、ふかひれの豊かな味わいをより一層引き立てた一皿です。上海蟹の雄と雌それぞれが持つ個性を一度に味わえる食べ比べは、旬のこの時期しか味わえない珠玉の逸品。コースを締めくくるのは、希少なツバメの巣を添えたマンゴープリンです。

料理長 横田が珠玉の味わいを追求して作り上げた特別メニューを、ぜひお楽しみください。

イベントの概要は次頁の通りです。

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 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>

中国料理 皇家龍鳳

◇日時:2026 年 10 月 30 日(金)17:30~21:00(L.O.20:30) * 最終入店時間 20:00

※3 日前までの完全予約制(2 名様より)

◇価格:おひとり様 25,000 円(お料理、税金・サービス料込)

◇内容:・松茸の広東式天麩羅

- ・上海蟹肉と毛鹿鮫尾鰭のふかひれスープ
- ・松茸と上海蟹の焼売
- ・ふかひれステーキ 上海蟹味噌ソース
- ・上海蟹 雄と雌の食べ比べ
- ・上海蟹肉を包んだ蟹雲吞麺
- ・ツバメの巣を添えたマンゴープリン



「上海蟹」イメージ
※実際の提供は1人前1杯

※写真は全てイメージです。

※満席になり次第、締め切りとさせていただきます。

※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。

※記載の期間・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。

「中国料理 皇家龍鳳」

伝統の味を極めた本格中国料理。

料理長が厳選する上質な食材の数々。

繊細な味付けや大胆な調理法で仕上げる、

中国料理ならではのメニューをご堪能ください。

「中国料理 皇家龍鳳」店内



「中国料理 皇家龍鳳」

料理長 横田 済 (よこた わたる)

リーガロイヤルホテル (大阪)、リーガロイヤルホテル
京都の「中国料理 皇家龍鳳」副料理長を経て、2017 年
7 月リーガロイヤルホテル東京「中国料理 皇家龍鳳」
料理長に就任。

伝統的な調理法を守りながらも、食材の組み合わせに
よる新しい味わいを追求することにこだわりを持つ。

