

リーガロイヤルホテル東京で過ごす特別なクリスマス 「クリスマスメニュー2026」

※店舗によって販売期間は異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{たたみ} ^{たに} ^{けいすけ} 疊谷 恵介）は、2026 年 12 月に各レストラン・バーでクリスマスメニューをご用意いたします。

『中国料理 皇家龍鳳』では、ランチ・ディナーの 3 コースをご用意。同店のシグニチャーメニューでもある「ふかひれ」料理をはじめ、「山形牛サーロイン」「蝦夷鮑」「上海蟹」など、厳選された食材を使ったクリスマスにふさわしい料理をご堪能いただけます。

『鉄板焼 みや美』では、「国産牛フィレ」と「フォワグラ」を愉しめるランチコースと「黒毛和牛」や「山形牛」をメインに、トリュフソースで味わう「フォワグラ」や香ばしいハーブバターソースが食欲をそそる「活鮑」、「国産イセエビ」などの上質な食材を使用したディナーコース 3 コースをご用意いたします。

『ダイニング フェリオ』では、クリスマス限定のディナービュッフェをお楽しみいただけます。人気のスタンドクッキングでは「ローストビーフ」を、ビュッフェメニューでは「蟹」や「にぎり寿司」のほか、クリスマスにちなみフィンランドの伝統料理もご用意し、バラエティ豊かなメニューをラインアップ。

『京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu』では、旬の鱈や冬の味覚を盛り込んだ八寸「三冬の盛り合わせ」、黒毛和牛などクリスマスの華やぎを和の趣とともに愉しむディナー会席をお楽しみいただけます。

また、『セラーバー』では、“クリスマスの贈り物”と名前の付いたロマンティックなカクテルが登場！色鮮やかなフルーツをとじこめたわたあめをシャンパーニュで溶かして仕上げるひと手間が、特別感を演出します。

さらに、12 月 24 日（木）・25 日（金）のディナータイムには、ロビーやレストランにサンタクロースが登場！クリスマス装飾が施されたホテル館内で、ご家族・ご友人と特別なクリスマスをお過ごしいただけます。

クリスマスメニュー2026 の概要は、次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳
「聖人」イメージ



鉄板焼 みや美
「ロイヤルクリスマスディナーコース」イメージ



サンタクロースイメージ

【 クリスマスメニュー2026 概要 】

■中国料理 皇家龍鳳

販売期間 2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)

販売時間 11:30～14:00、17:30～21:00(L.O.20:30)

ランチ

◇メニュー名 「聖歌」

◇価 格 8,500 円

◇内 容

- ・合鴨ロースト・窯焼き叉焼・鶏もも肉の醤油煮込みを盛り込んだ
3 種前菜盛り合わせ
- ・ふかひれ姿煮込み(上湯 または 白湯スープ)
- ・北京ダック
- ・上海蟹肉の卵白クリーム炒め
- ・龍鳳式フライドチキン
- ・トマトの器のオイスターソースで炒めた牛挽肉 XO 醬炒飯
- ・デザート(下記より好きな 1 品をお選びください)

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



「聖歌」イメージ
※写真のデザートは「杏仁豆腐」です。

ランチ デイナー

◇メニュー名 「聖夜」

◇価 格 13,000 円

◇内 容

- ・合鴨ローストと鶏もも肉の醤油煮込みを盛り込んだ
4 種前菜盛り合わせ
- ・上海蟹肉のスープ
- ・北京ダック
- ・上海蟹肉の卵白クリーム炒め
- ・ホタテ貝柱のガーリックバター蒸し フィッシュソース
- ・龍鳳式フライドチキン
- ・トマトの器のオイスターソースで炒めた牛挽肉 XO 醬炒飯
- ・3 種のひと口デザート食べ比べ

◇メニュー名 「聖人」

◇価 格 20,000 円

◇内 容

- ・上海蟹肉とツバメの巣のスープ
- ・北京ダック
- ・酔っ払い海老 炎の演出
- ・蝦夷鮑のオイスター炒めを添えたフォワグラの広東式茶わん蒸し
- ・ふかひれステーキ 上海蟹味噌ソース
- ・山形牛サーロインスライス 雲丹の網油巻き 山椒塩を添えて
- ・上海蟹肉を包んだ蟹雲吞麺
- ・3 種のひと口デザート食べ比べ

■鉄板焼 みや美

販売期間 2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)

販売時間 11:30～15:00、17:00～21:00(L.O. 20:30) ≪120 分制・2 部制≫

ランチ

◇メニュー名 「クリスマスランチコース」

◇価 格 15,000 円

◇内 容

- ・本日のスープ
- ・ホタテ貝柱
- ・フォワグラ
- ・国産牛フィレ 70g
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯 香の物 赤出汁
- ※+900 円でガーリックライスにご変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー



「クリスマスランチコース」の「フォワグラ」イメージ

ディナー

- ◇メニュー名 「クリスマススペシャルディナーコース」
- ◇価 格 20,000 円
- ◇内 容
- ・はじまりの一品
 - ・前菜盛り合わせ
 - ・ホタテ貝柱
 - ・フォワグラ トリュフソース
 - ・黒毛和牛フィレ 80g
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯 香の物 赤出汁
- ※+900 円でガーリックライスにご変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー



「クリスマススペシャルディナーコース」イメージ

- ◇メニュー名 「クリスマスグランディナーコース」
- ◇価 格 27,000 円
- ◇内 容
- ・はじまりの一品
 - ・前菜盛り合わせ
 - ・活鮑 ハーブバターソース
 - ・フォワグラ トリュフソース
 - ・黒毛和牛フィレ 80g
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯 香の物 赤出汁
- ※+900 円でガーリックライスにご変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー

- ◇メニュー名 「ロイヤルクリスマスディナーコース」
- ◇価 格 32,000 円
- ◇内 容
- ・はじまりの一品
 - ・前菜盛り合わせ
 - ・活鮑 ハーブバターソース
 - ・国産イセエビ 1/2 尾 アメリカンソース
 - ・山形牛フィレ 80g
 - ・焼野菜
 - ・サラダ
 - ・御飯 香の物 赤出汁
- ※+900 円でガーリックライスにご変更いただけます。
- ・デザート/コーヒー

■ダイニング フェリオ

販売期間 2026 年 12 月 19 日(土)・20 日(日)・24 日(木)・25 日(金)

販売時間 17:00～21:00(L.O. 20:00) ≪100 分制・2 部制≫

- ◇メニュー名 「クリスマスディナービュッフェ」
- ◇価 格 大人(中学生以上)9,000 円 / シニア(65 歳以上)8,700 円 / 小学生 4,500 円 / 幼児(4～6 歳)2,300 円
- ◇内 容
- [ライブキッチン]
- ・ローストビーフ
- [ビュッフェ料理]
- ・蟹
 - ・にぎり寿司
 - ・小海老のオープンサンド～カットカラブヴォイリイバ～
 - ・ディル香るサーモントラウトのマリネ～グラヴィロヒ～
 - ・ピーツの彩りサラダ～ロツソリ～
 - ・ニシンのワイン漬けと紫キャベツのピクルス
 - ・白身魚のソテー マッシュルームのクリーミーソース
 - ・サーモントラウトと野菜のミルク煮
 - ・豚肉と野菜の柔らかか煮～カレリアンシチュー風～
 - ・ミートボールブラウンソース～リハプツラ～
 - ・ジャガイモのグラタン～ヤンソンさんの誘惑風～
 - ・ロールキャベツのオープン焼き～カーリカーリュレート～
 - ・インゲン豆とひよこ豆のスープ～ヘルネケイト～
 - ・サラダ各種/パン各種/デザート各種
 - ・キッズコーナー各種 ほか



「クリスマスディナービュッフェ」イメージ

■京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurusu

販売期間 2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)

販売時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

ディナー

◇メニュー名 「雪灯り会席」

◇価 格 15,000 円

◇内 容

〔先附〕 冬の一口菜

〔椀物〕 真丈椀 清汁仕立て

〔造り〕 冬の白身と本鮪など 3 種盛り

〔焼物〕 鰯杉板焼き

〔八寸〕 三冬の盛り合わせ

〔酢物〕 蟹の香りและ

〔強肴〕 黒毛和牛

〔食事〕 ちりめん山椒御飯 香の物 赤出汁

〔デザート〕 抹茶モンブランの聖樹仕立て



「雪灯り会席」イメージ

■セラーバー

販売期間 2026 年 12 月 1 日(火)～25 日(金) ※定休日:日・月曜日

販売時間 18:00～23:00(L.O. フード 21:00、ドリンク 22:00)

◇商品名 「Cadeaux de Noël〜クリスマスの贈り物〜」

◇価 格 3,800 円

シャンパーニュに苺のリキュールを合わせ、キウイフルーツ、マンゴー、ラズベリー、ブルーベリーを閉じ込めたわたあめのに注いで仕上げます。目の前で完成する一杯は、まるでクリスマスプレゼントを開ける瞬間のような、心躍るひとときを演出します。



カ ド ー ドゥ ノエル
「Cadeaux de Noël〜クリスマスの贈り物〜」イメージ

※記載の料金は税金・サービス料を含みます。※写真は全てイメージです。

※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。

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)

■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>