

クリスマス華やかに彩る正統派フランス料理と
大人の楽しみ方を提案する会席料理

レストランクリスマスメニュー/クリスマス宿泊プラン

2018年12月1日(土)～25日(火)
(一部メニューによって期間は異なります。)

リーガロイヤルホテルグループ 都市センターホテル(千代田区平河町 総支配人 相坂 博)は、
2018年12月1日(土)～25日(火)までの期間限定で「レストラン アイリス」と「和食処 梅林」にてクリスマスメニューを、
およびクリスマス宿泊プランを販売いたします。(一部メニューによって期間は異なります。)



レストラン アイリス
「クリスマスディナー～ノエル～」



レストラン アイリス
「アプレ・ミディ～Christmas Lunch～」



和食処 梅林
「聖夜会席」

※写真はイメージです。

「レストラン アイリス」では、12月22日(土)～25日(火)の4日間限定の特別ディナーコースとクリスマスランチを販売。
「和食処 梅林」では、日本料理でクリスマス気分を味わえる、おすすめの会席料理をご用意いたします。
また、ステイプランはレストランでのランチ付き、ディナー・朝食付きのプランをそれぞれ販売。ディナーはフランス料理のコース
または和食の会席コースをお選びいただけます。
詳細は次頁の通りです。

レストラン アイリス 営業時間 7:00～9:30(朝食)、11:00～14:00、17:00～21:00(ご予約制)

●メニュー名:「クリスマスディナー～ノエル～」(ご予約制)

クリスマス期間 4 夜限定の特別コース料理。帆立貝と甘エビのアミューズから始まり、自家製パテ ドカンパーニュと星やベル型の野菜を散りばめたコンソメスープ、濃厚なブイヤベースソースで食す金目鯛のポワレ、合鴨胸肉のローストをオレンジ風味に仕上げたメイン料理など、クリスマスらしい華やかな全 6 皿。また、プラス¥500 でメインの肉料理を牛フィレ肉のグリルに変更していただけます。

■期間:12月22日(土)～25日(火)

■提供時間:17:00～22:00(20:30L.O.)

■価格:¥7,000

お料理にあわせたスパークリングワイン・
白ワイン・赤ワイン各 1 杯付き ¥9,500

【内容】

- ・帆立貝と甘エビのタルタル キャビアを添えて
- ・2 種前菜の盛り合わせ
自家製パテ ドカンパーニュ ピクルス添え
コンソメスープ 聖夜仕立てと共に
- ・金目鯛のポワレと真鱈白子の香草パン粉焼き
ブイヤベースソース
- ・グラニテ
- ※・合鴨胸肉のロースト オレンジ風味と合鴨もも肉のパイ包み焼き
- ・チョコレートタルトレットと苺のサンタクロース ガナッシュ添え
- ・コーヒー

※+¥500 で「牛フィレ肉のグリルと牛タンのパルマンティエ添え ソースマデラ」に変更していただけます。



牛フィレのグリルと牛タンのパルマンティエ添え ソースマデラ

●メニュー名:「アプレ・ミディ～Christmas Lunch～」

クリスマスの定番ターキーの胸肉と彩り豊かなサラダをクリスマスリースに見立て爽やかなフランボワーズソースで仕上げた前菜をはじめ、メインには真鱈のポワレとブランダードをご用意。デザートにはビュッシュドノエルと苺のサンタクロースで目でも楽しめる可愛い全 4 皿のランチ。

■期間:12月1日(土)～25日(火)の月～木曜日(金・土・日・祝日はご予約でのみ承ります)

■提供時間:11:00～14:00

■価格:¥1,800 各日 20 食限定

スパークリングワイン付き ¥2,000

【内容】

- ・ターキー胸肉のスマークと
彩りサラダのクリスマスリース フランボワーズソース
- ・クラムチャウダー
- ・真鱈のポワレ ポロ葱のクリームソースと
ブランダード クロケット仕立て トマトソース
- ・ビュッシュドノエル 苺のサンタクロース
- ・コーヒー



和食処 梅林 営業時間 11:30～14:00、17:00～22:00(L.O.21:30) 日・祝日定休

●メニュー名:「**聖夜会席**」

氷のかまくらに盛りつけた旬の鮮魚をはじめ、和食らしく味噌で柔らかく煮込んだ牛ほほ肉やオマール海老の山葵焼き、にぎり寿司など贅沢なメニューで大人のクリスマスをお楽しみいただける4日間限定の特別会席料理。

■期間:12月22日(土)～25日(火) ※特別営業日:23日(日・祝)、24日(月・休) *夜のみ

■提供時間:17:00～22:00(L.O.21:00)

■価格:¥7,000

【料理内容】

- ・食前酒/先附 山桃酒/生ハムサラダ
- ・前菜 合鴨燻製/サーモン黄身寿司
百合根の雪だるま/黒豆松葉串
星形アンチョビバター焼き
- ・椀 蟹団子 車麩 大根 人参 蕪すり流し
- ・向附 旬の鮮魚 氷かまくら盛り
- ・焼物 オマール海老 山葵焼き
- ・口直し レモンのグラニテ
- ・温物 牛ほほ肉の味噌煮
- ・食事 にぎり寿司、アボカド巻き
- ・甘味 生キャラメルロール 苺サンタクロース



宿泊

レストランでのランチ付き、ディナー・朝食付きのプランをそれぞれ販売。ディナーはフランス料理のコースまたは和食の会席コースをお選びいただけます。また、特典として、ジルスチュアートのバスアメニティをプレゼント。

●プラン名:ディナー付プラン「**クリスマスナイト**」

ディナーは、レストラン アイリスまたは和食処 梅林よりお選びいただけます。

■期間:12月22日(土)～25日(火)

■料金:1泊2食(夕食・朝食)付 2名様利用時 1室(2名様)料金

■特典:ジルスチュアート リラックスバスタイムセット



27㎡のツインルーム

ルームタイプ	料金	
	12/22～24	12/25
ダブル	¥34,000	¥27,000
ツイン	¥38,000	¥31,000
デラックスツイン	¥42,000	¥35,000



ジルスチュアート リラックスバスタイムセット

●プラン名:クリスマスランチ付プラン「**クリスマスデイ**」

■期間:12月1日(土)～24日(月・休)

■料金:1泊朝食付 2名様利用時 1室(2名様)料金

■特典:ジルスチュアート リラックスバスタイムセット

レイトチェックアウト 11時(通常 10時)

ルームタイプ	料金	
	12/1～22の土曜日 及び12/23、24	左記以外の平日・日曜日
ダブル	¥24,000	¥18,000
ツイン	¥29,000	¥20,000
デラックスツイン	¥31,000	¥25,000

※写真はイメージです。※表示料金には、税金が含まれております。
※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。

【お客様からのお問い合わせ先】

都市センターホテル TEL03-3265-8211 <http://www.rihga.co.jp/toshicenter>

★★本件に関する取材等お問い合わせ先★★

都市センターホテル 企画課 水野 彩香 / 三輪 菜緒子

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1 TEL(03)5216-8803(直通) FAX(03)3262-8311