

都市センターホテル CHRISTMAS 2022

ランチ販売期間：2022 年 12 月 1 日（木）～25 日（日）
ディナー販売期間：2022 年 12 月 23 日（金）～25 日（日）《ご予約制》

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 山根 朋之）は、
「レストラン アイリス」にて 2022 年 12 月 1 日（木）～25 日（日）にクリスマスランチと 12 月 23 日（金）
～25 日（日）にクリスマスディナーを販売いたします。



「クリスマスランチ」



「クリスマスディナー」

※写真はイメージです。

ランチは、クリスマスイメージした前菜の鶏胸肉のスマーク ブーケ仕立て、茸のスープ パイ包み焼き。メインは、赤ワインにじっくりと漬け込み時間をかけて調理したシェフこだわりの牛バラ肉の赤ワイン煮込み。デザートはクリスマスならではのブッシュドノエルをご用意いたしました。

ディナーは、12/23～12/25 までの 3 日間限定。料理は、たらをペースト状にしたブランダードと生ハムから始まり、クリスマスリースをイメージして華やかに仕上げた海の幸のタルタルサラダ、茸のスープ パイ包み焼き。メインは、真鯛のポテト包み焼きとボリューム満点な牛フィレ肉とフォワグラのポワレ。デザートはかわいいサンタがアクセントのチョコレートムースなど全 7 皿をご用意いたしました。

詳細は次頁の通りです。



●「クリスマスランチ」

■期間：12月1日(木)～25日(日) (ご予約制)

■提供時間：11:30～14:00 (最終受付 13:00)

■価格：¥3,500

ハーフパスタ付き¥4,000

【内容】

- ・鶏胸肉のスマーク ブーケ仕立て
- ・茸のスープ パイ包み焼き
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮込み
- ・ブッシュドノエル
- ・パン
- ・コーヒー



●「クリスマスディナー」

■期間：12月23日(金)～25日(日) (ご予約制)

■提供時間：17:00～21:00 (最終受付 19:00)

■価格：¥10,000 (ワンドリンク付)

【内容】

- ・ブランダードと生ハム
- ・海の幸のタルタル ライム香ビネグレット
イクラ添え クリスマスリースに見立てたサラダ
- ・茸のスープ パイ包み焼き
- ・真鯛のポテト包み焼き カフェ・ド・バター風味
- ・グラニテ
- ・牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ソースペリゲー
- ・シャンパンゼリーとチョコレートムース
- ・パン
- ・コーヒー



●「宿泊プラン」

■期間：12月23日(金)～25日(日)

■価格：【朝食・ランチ付】

- ・ツインルーム 1泊2名¥20,000～
- ・デラックスツイン 1泊2名¥24,000～

【朝食・ディナー付】

- ・ツインルーム 1泊2名¥38,000～
- ・デラックスツイン 1泊2名¥40,000～

※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】

レストランアイリス TEL(03)5216 8811(直通) <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 総支配人室 中田 慎 / 鈴木 歩夢

〒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