

鉄板焼と中国料理、暑い夏に食べるならあなたはどっち！？  
「夏の丼」対決！！

**すべてを鉄板の上で！！「食欲そそる活鮑丼」**

VS

**熱々！！「香り際立つ土鍋のフカヒレ姿煮丼」**

販売期間 2018年6月1日（金）～8月31日（金）

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人・荻田 勝紀)は、2018年6月1日(金)から8月31日(金)まで「鉄板焼 葵」にて『食欲そそる活鮑丼』(7,128円 税金・サービス料込)、「中国料理 皇家龍鳳」にて『香り際立つ土鍋のフカヒレ姿煮丼』(7,128円 税金・サービス料込)を販売します。



「鉄板焼 葵」で販売する『食欲そそる活鮑丼』は、旬を迎える活鮑やお野菜はもちろん、鮑の肝、焼き上げた牛肉、オマール海老で出汁を取ったアメリカンソースなどで味付けをした旨みたっぷりの御飯も鉄板で仕上げます。目の前でシェフが調理するライブ感を愉しめる、鉄板焼ならではの贅沢な丼です。

「中国料理 皇家龍鳳」にて『香り際立つ土鍋のフカヒレ姿煮丼』は、中華炒飯に卵黄をのせ、彩り野菜と海老を入れた醤油ベースの餡をかけてフカヒレの姿煮と散らしフカヒレをトッピング。土鍋で熱々の状態でご用意します。蓋をあけるとおいしい香りが広がり食欲をそそります。

鉄板焼と中国料理、それぞれの特徴を生かしたホテルならではの贅沢な食欲そそる丼を2店舗でお愉しみてください。



詳細については次の通りです。

**すべてを鉄板の上で！！「食欲そそる活鮑丼」**

VS

**熱々！！「香り際立つ土鍋のフカヒレ姿煮丼」**

【販売期間】2018年6月1日(金)～8月31日(金)

【販売時間】[ランチ]11:30～14:30(ラストオーダー 14:30)

[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー 21:00)

**①すべてを鉄板の上で！！「食欲そそる活鮑丼」**

スープ、葵特製 きくらげ入りミックスサラダ、赤出汁、香の物付

【販売店舗】「鉄板焼 葵」(地下1階)

【販売価格】お一人様 7,128円(税金・サービス料含む)

※平日1日10食限定



①

**②熱々！！「香り際立つ土鍋のフカヒレ姿煮丼」**

6種の中華前菜 お愉しみの一皿

(ピータン、ザーサイ、蒸し鶏、野菜の酢漬け 3種)付

【販売店舗】「中国料理 皇家龍鳳」(地下1階)

【販売価格】7,128円(税金・サービス料含む)

※1～2名様用

※1日5食限定



②

■ お客様お問い合わせ先 ■  
リーガロイヤルホテル京都  
075-341-1121(直通)

\*\*\* 本件に関する問い合わせ先 \*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 グループサービスチーム 販売促進担当 片桐・長谷川  
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地  
TEL:075-361-9149(直通)/ FAX:075-361-9150