

～彩り豊かな春の食材を心ゆくまで～

お花見フェア

2018年3月1日(木)～4月30日(月・休)

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 北垣 真紀)は、桜の季節に合わせて3月1日(木)から4月30日(月・休)までレストランとラウンジ、バーで「お花見フェア」を開催します。

「お花見フェア」では、春の食材を盛り込んだ彩り豊かなコース料理やスイーツ、カクテルを販売します。ホテルに隣接する庭園の花々をご覧いただけるほか、近隣には神田川や最寄り停留場「早稲田」を始発とする東京さくらトラム(都電荒川線沿線)に「飛鳥山公園」や「あらかわ遊園」など桜の名所が数多く、春の散策を楽しむ方にもお気軽にホテルのレストランをご利用いただける春限定のメニューです。



ホテルから徒歩2分の神田川沿いの桜並木



ガーデンラウンジ アシェットデセール(皿盛りデザート)
「チェリーブロッサム」



日本料理なにわ 懐石
「蛤と黒毛和牛のランチ会席」

■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 グループサービスチーム(販売促進・広報担当) 縄手・竹村
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>

お客様からのご予約・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) <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

中国料理 皇家龍鳳

11:30～14:00(土・日・祝日は 15:00 まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)

◇ランチ/メニュー名:「ふかひれと春の山菜ランチコース」

◇価 格:5,940 円

◇期 間:2018 年 3 月 1 日(木)～4 月 30 日(月・休)

◇内 容:

- ・4 種前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれ※の煮込み(白湯または上湯スープをチョイス)※気仙沼産主体
- ・春の山菜、蛤、桜海老醬の包み焼き
- ・スペアリブの煮込み 春の野菜を添えて
- ・あざりとレタスの炒飯
- ・選べるデザート(杏仁豆腐・タピオカ入りココナッツミルク・バニラアイスクリーム・マンゴープリン からひと品)



日本料理なにわ 懐石

11:30～14:00(土・日・祝日は 15:00 まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)※定休日:第 2・4 火曜日

◇ランチ/メニュー名:「お花見御膳」

◇価 格:6,534 円

◇期 間:2018 年 3 月 1 日(木)～4 月 30 日(月・休)

◇内 容:

前菜 彩り前菜盛り合わせ

椀 蛤入り真丈 筍 若布

造り 本日のお刺身 2 種盛り

焼物 桜鱈の木の芽焼き

焚合 筍 麩饅頭 湯葉 桜麩

食事 うすい豆御飯・香の物・赤出汁

デザート



◇ランチ/メニュー名:「蛤と黒毛和牛のランチ会席」

◇価 格:7,722 円

◇期 間:2018 年 3 月 1 日(木)～4 月 1 日(日)

◇内 容:

前菜 彩り前菜盛り合わせ

椀 蛤入り真丈 筍 若布

造り 本日のお刺身 3 種盛り

焼物 天然鯛と黒毛和牛の蒜味噌焼き

焚合 筍 麩饅頭 湯葉 桜麩

食事 うすい豆御飯・香の物・赤出汁

デザート

※4 月 2 日(月)～4 月 30 日(月・休)は「筍と黒毛和牛のランチ会席」をご用意します。



日本料理なにわ 鉄板焼

11:30～14:00(土・日・祝日は 15:00 まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)※定休日:第 2・4 火曜日

◇ランチ/メニュー名:「選べる海鮮と国産牛フィレランチ」

◇価 格:6,891 円

◇期 間:2018 年 3 月 1 日(木)～4 月 30 日(月・休)

◇内 容:

スープ

サラダ

活アワビ または 天然真鯛

国産牛フィレ 70g

焼野菜

御飯・香の物・赤出汁 ※ガーリックライスをご希望の場合は+594 円

デザート

コーヒー



ガーデンラウンジ

11:00～19:30(L.O. 19:00)

◇メニュー名:「チェリーブLOSSAM」コーヒーまたは紅茶付き

◇価 格:2,614 円

◇期 間:2018 年 3 月 1 日(木)～4 月 30 日(月・休)

◇内 容:

桜のムース、桜のアイスクリーム、桜のロールケーキをひと皿でお楽しみいただけるアシェットデザート(皿盛りデザート)です。

ダイニング フェリオ 7:00～14:30、17:00～22:00(L.O. 21:30)

◇ディナー/メニュー名:「春を彩るビュッフェ」

◇価格:

大人(中学生以上) 4,500円

シニア(65歳以上) 4,300円

小学生 3,000円

◇期間:2018年3月3日(土)～4月30日(月・休)期間中の土・日・祝日
※3月24日(土)～4月8日(日)の土日を除く

◇時間:17:00～21:30(L.O. 21:00) ※120分制

◇内容:

牛もも肉のカツレツ ウィーン風
桜チップでスモークした豚バラ肉のソテー レンズ豆の煮込み添え
サワラとお野菜のアクアパッツァ バジル風味
オマール海老入り洋風茶碗蒸し 木の芽の香り
じゃがいものポタージュ
鶏もも肉と筍のグラタン
牛肉と山菜入りピラフ
パティシエおすすめデザート ほか

〈スタンドクッキング〉

海老、キス、春野菜の天婦羅

じゃがいもとベーコンのラクレットチーズピッツァ



【メイン料理】おひとり様につきひと皿お選びいただけます

- ・ハンバーグステーキ フォウグラ添え
- ・ローストビーフ
- ・鶏もも肉のソテー グリーンピースオニオンソース
- ・的鯛のヴァブール 菜の花のクーリー
- ・牛フィレ肉の網焼き (+ ¥1,000)
- ・オマール海老のポワレ パルサミソース(+ ¥1,500)

◇ディナー/メニュー名:「お花見ビュッフェ」

◇価格:

大人(中学生以上) 5,000円

シニア(65歳以上) 4,800円

小学生 3,500円

◇期間:2018年3月24日(土)～4月8日(日)期間中の土・日

◇時間:17:00～21:30(L.O. 21:00) ※120分制

◇内容:

牛もも肉のカツレツ ウィーン風
舞桜豚(まおうとん)の網焼き 春キャベツのエチューベ添え
鯛のポッシェ お花見仕立て
オマール海老入り洋風茶碗蒸し 木の芽の香り
鶏もも肉と筍のグラタン
真鯛の炊き込みご飯 ”鯛めし”
鶏胸肉の明太子はさみ揚げ ポン酢ソース
パティシエおすすめデザート ほか

〈スタンドクッキング〉

ローストビーフ ワゴンカッティング

桜海老とモッツアレラチーズのピッツァ

菜の花とえんどう豆の Pasta



セラーバー 18:00～24:00(L.O. 23:30) ※定休日:日曜日

◇期間:2018年3月1日(木)～4月30日(月・休)

◇内容:

(右)「Frozen SAKURA Daiquiri(フローズンサクラダイキリ)」 2,020円

ホワイトラムをベースに、桜の花の塩漬けを使用し、淡いピンク色に仕上げたカクテル。

(左)「Petit Bonheur(プティ ボヌール)～菜の花の願い～」 1,782円

緑と黄色の層で菜の花畑をイメージした1杯。

プラムリキュール、ハープリキュール、オレンジジュースなどを使用した爽やかなカクテル。



※特別な記載がない限り、料金は税金・サービス料を含みます。
※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更する場合があります。
※写真はすべてイメージです。