

～24年間の感謝を込めて謝恩価格でご用意～

## 日本料理なにわ 懐石・鉄板焼 サンクスフェア

改装による営業終了に伴い、特別メニューをご用意

2018年4月16日(月)～5月20日(日)

**6月初旬、新たな日本料理、鉄板焼レストランが誕生予定です**

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、2018年4月16日(月)から5月20日(日)まで、「日本料理なにわ 懐石・鉄板焼」でサンクスフェアを開催します。

「日本料理なにわ」は施設リニューアルに伴い、5月20日(日)に営業を終了します。「サンクスフェア」はオープンから24年間の中で、多くのお客様からご好評をいただいたメニューを中心に構成。“ご愛顧いただいたお客様の思い出に残る、また思い出を回想していただけるようなメニューを”との感謝を込めたメニューです。

「日本料理なにわ 懐石」では日本料理の基本であり神髄とも言える出汁を料理長 小暮が巧みに操ります。昆布やかたお節の素材と、火加減に細心の注意を払い丁寧に引いた「一番だし」や「二番だし」、赤酒、しょうゆ、みりんを加えて煮出して漉した「八方だし」を使い分け、香り立つ出汁の旨味と旬の食材を合わせた椀物や焚合に、つゆやあんまでこだわりの出汁を使って仕立てます。

数多くの反響をいただいた、煮アワビ、ふかひれ、すっぽんをパイヤの器に入れて蒸し上げたひと品や、“日本の伝統を大切にする風習”からひらめきを得た、玄米と小豆にアワビの旨みを加えたお粥など、24年間の歴史に感謝の思いを込めた特別メニューをご用意します。

また、「日本料理なにわ 鉄板焼」では上質な赤身とさしが特徴の黒毛和牛のステーキやアワビなど、旬の食材を目の前で焼きあげるカウンターでお楽しみいただけます。

なお2018年6月、新たな日本料理と鉄板焼レストランが誕生予定です。



日本料理なにわ 鉄板焼  
「サンクスディナー」



日本料理なにわ 懐石  
「サンクスディナー」



日本料理なにわ 懐石 店内

「サンクスフェア」の概要は次頁の通りです。

## 「サンクスフェア」概要 ◇期間:2018年4月16日(月)~5月20日(日)◇

※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、メニュー内容を変更する場合があります。

※写真はすべてイメージです。

### 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)

日本料理の基本であり神髄とも言える出汁を丁寧に引き、椀やゆっくりと煮含めた煮物など、香り立つ出汁の旨味が口のなかいっぱい溢れる旬の食材をお楽しみいただけます。この時期ならではの彩りや香りと料理長 小暮の技、そして24年間の感謝の思いを組み合わせたコースです。

#### ◇ランチ/メニュー名:「サンクスランチ」

◇価格:7,128円

◇内容:

前菜 彩り前菜盛り合わせ  
椀 アイナメの沢煮仕立て 揚げ豆腐 木の芽  
造り 3種盛り合わせ  
凌ぎ アワビ入り玄米小豆粥  
焼物 銀だらの西京焼き 白髪葱  
焚合 丸茄子と身欠きにしん 湯葉 麩  
食事 稲庭うどん  
水菓子



#### ◇ディナー/メニュー名:「サンクスディナー」

◇価格:14,256円

◇内容:

前菜 彩り前菜盛り合わせ  
椀 アイナメの沢煮仕立て 揚げ豆腐 木の芽  
造り 盛り合わせ  
焚合 丸茄子と身欠きにしん 湯葉 麩  
焼物 黒毛和牛つけ焼き 叩き芋  
蒸物 煮アワビ ふかひれ パパイヤ釜蒸し すっぽんのスープで  
食事 御飯 自家製ちりめん山椒添え・香の物・赤出汁  
水菓子



#### 「日本料理なにわ 懐石」料理長 小暮 茂夫

群馬県館林市出身。

京都の老舗「吉田山荘」で京風懐石を極め、

1995年リーガロイヤルホテル東京「日本料理なにわ 懐石」料理長に就任。

季節感を大切にし、素材の見極めにこだわりを持つ。



「日本料理なにわ 懐石」店内

**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)

上質な赤身とさしが特徴の黒毛和牛のステーキやアワビなど、こだわりの食材をお楽しみいただけます。  
シェフパティシエ 石和がこのコースのために用意したデザートなど、24 年間の感謝の思いが詰まったコース料理です。

◇ランチ/メニュー名:「サンクスランチ」

◇価 格:9,504 円

◇内 容:

- ・フォワグラ入り自家製コンソメスープ
- ・彩りサラダ
- ・活アワビ フィンゼルブバターソース メルバトーストを添えて
- ・黒毛和牛フィレ
- ・焼野菜
- ・ガーリックライス・香の物・赤出汁
- ・ココナッツのブランマンジェとメロンのシャーベット タピオカ入りスープ
- ・コーヒー



◇ディナー/メニュー名:「サンクスディナー」

◇価 格:17,820 円

◇内 容:

- ・フォワグラ入り自家製コンソメスープ
- ・前菜 3 種盛り合わせ
- ・活黒アワビ フィンゼルブバターソース メルバトーストを添えて
- ・黒毛和牛フィレとサーロインの食べ比べ
- ・彩りサラダ
- ・ガーリックライス・香の物・赤出汁
- ・カシスと抹茶のムース 季節のフルーツとカシスソース
- ・コーヒー



「日本料理なにわ 鉄板焼」料理長 ふくむら やすし 福村 靖史

徳島県出身。

銀座などの鉄板焼店を経て、2011 年リーガロイヤルホテル東京「日本料理なにわ 鉄板焼」シェフに就任。経験を生かした焼き方にこだわりを持つ。



「日本料理なにわ 鉄板焼」店内

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>

■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>