

国産活鰻を注文を受けてから捌き、焼き上げる「鰻重」 土用の丑の日フェア 7月20日(金)～8月6日(月)

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7月20日(金)から8月6日(月)まで「土用の丑の日フェア」を「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」で開催します。

今年の土用の丑の日は7月20日(金)と8月1日(水)です。古くから暑さを乗り切る知恵として、立秋前の丑の日に鰻を食べて暑気払いをする日として親しまれてきた“土用の丑の日”。2018年夏の“土用”の期間とされる7月20日(金)から8月6日(月)は、“丑の日にちなんで「う」から始まる食べ物を食べると夏負けしない”という古くからの言い伝えがあることから、脂がのった「うな重」、鰻ときゅうりを甘酢で和えた「うざく」、鰻の蒲焼きを玉子で巻き込んだ「う巻き」、鰻の肝を入れた「肝吸い」、デザートにさっぱりとした「水菓子」の5品を「鰻重セット」としてご用意します。

「鰻重」は、料理長 上畑が目利きした脂がのった国産の養殖うなぎを、注文を受けてから活け締めにして強火でじっくりと焼き上げて蒸します。風味が良くふっくらと柔らかい身を丸ごと一尾、鰻のエキス入りのあっさりとした甘辛い自家製のたれを絡めてお召し上がりいただく「鰻重セット」はこの夏おすすめのメニューです。



「鰻重」



■商品概要

- ◇商品名 : 「鰻重セット」 鰻重、うざく、鰻巻き、肝吸い、水菓子
- ◇価格 : 8,316円(税金、サービス料を含む)
- ◇販売店舗 : 「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」
- ◇営業時間 : 11:30～14:00(土・日・祝日は15:00)、17:30～21:30(L.O. 21:00)

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 「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」 TEL.03-5285-1121(代表)

■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) 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>