



都市センターホテル  
レストランクリスマスメニュー/宿泊クリスマスプラン/ラウンジコンサート  
2017年クリスマステーマ  
Santa close to you (サンタクロース・トゥー・ユー)  
～サンタはいつもあなたのそばに～

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 式地 光康）は、2017年12月1日(金)～25日(月)までの期間限定で“サンタクロース・トゥー・ユー”をテーマに、レストランのクリスマスメニューおよび宿泊プランを販売いたします。（一部メニューによって期間は異なります。）また、12月24日（日）には「ラウンジ」にてコンサートを開催いたします。

「レストラン アイリス」では、クリスマスランチと4日間限定の特別ディナーコースを販売いたします。いずれもテーマにあるようにサンタクロースがオードブルやデザートに盛り付けられ、サンタクロースを身近に感じられるメニューになっています。

ランチでは、4種盛り合わせ前菜をはじめ、メイン料理のビーフシチュー、チョコレートショートケーキのソリに乗った苺のサンタクロースとトナカイのクッキーが愛らしいデザートを含む全4皿をご用意。また、イタリア老舗ワインメーカー BOTTEGA 社のスパークリングワイン「ボッテガ ゴールド ブリュット（1グラス）」付きもご用意しました。

4日間限定のディナーは、クリスマスカラーに仕上げた2色のムースとブロッコリーのジュレやフランス料理の王道である舌平目の貴婦人風、じっくりと煮込んだ牛頬肉のブルゴーニュ風など全6皿のフレンチコース料理をご堪能いただけます。

「和食処 梅林」では、日本料理でクリスマス気分を味わいたい方におすすめの会席料理をご用意いたします。焼きイセエビ（千葉県産）やにぎり寿司など、華やかで贅沢なメニューをお楽しみいただけます。

また、ステイプランは「レストラン アイリス」のクリスマスランチ、ディナー付きのプランをそれぞれ販売いたします。

詳細は次頁の通りです。



写真左より、レストラン アイリス「アプレ・ミディ～Christmas Lunch～」、「クリスマスディナー～GIFT～」ラウンジ「Natale」、和食処 梅林「クリスマス会席～初雪～」イメージ写真

レストラン アイリス 営業時間 7:00～9:30(朝食)、11:00～14:00、17:00～21:00(ご予約制)

### ■メニュー名:「アプレ・ミディ～Christmas Lunch～」

前菜では、可愛らしいサンタをあしらったモッツアレラチーズやクリスマスらしいローストチキンなど4種の盛り合わせをご用意。寒い時期にぴったりのシーフードのパイ包み焼き、メインのビーフシチューと続きます。

デザートは、チョコレートショートケーキのソリに乗った苺のサンタとクッキーのトナカイで可愛らしく、目でもお楽しみいただけます。

■期間:12月1日(金)～25日(月)の月～木曜日(金・土・日・祝日はご予約でのみ承ります)

■提供時間:11:00～14:00

■価格:1,800円 各日20食限定

スパークリングワイン付き 2,000円

#### 【内容】

- ・4種前菜の盛り合わせ
  - サンタのトマトモッツアレラチーズ
  - 小さなローストチキン
  - ピーズと胡桃のサラダ バルサミコドレッシング
  - アイスプラントのベニエ
- ・シーフードココット パイ包み焼き
- ・ビーフシチュー
- ・クリスマスデザート



### ■メニュー名:「クリスマスディナー～GIFT～」

クリスマス期間4夜限定の特別コース料理。クリスマスカラーに仕上げた2色のムースとブロッコリーのジュレや時を越えて愛されているフランス料理の王道メニューである舌平目の貴婦人風、じっくりと煮込んだ牛頬肉のブルゴーニュ風など全6皿。

クリスマスディナーにふさわしいクラシックなフランス料理のコースをご堪能いただけます。(ご予約制)

■期間:12月22日(金)～25日(月)

■提供時間:17:00～22:00(20:30L.O.)

■価格:おひとり様 7,000円

お料理にあわせたスパークリングワイン・  
白ワイン・赤ワイン各1杯付き 9,500円

#### 【内容】

- ・3種前菜の盛り合わせ
  - 2色のムースとブロッコリーのジュレ
  - スモークサーモンの小さなノエル
  - サンタのトマトモッツアレラチーズ
- ・縮みほうれん草のポタージュ ロメインレタスを添えて
- ・舌平目の貴婦人風
- ・牛頬肉のブルゴーニュ風
- ・クリスマスデザート



**和食処 梅林** 営業時間 11:00～14:00、17:00～22:00(L.O.21:30) 日・祝日定休

■メニュー名:「クリスマス会席～初雪～」

見た目も華やかに5種の小鉢に盛り付けた前菜やお造り、体の中から温まるお椀など、日本料理ならではの料理が大人のクリスマスを演出します。

特に、あえて干すことにより旨みを凝縮したイセエビ(千葉県産)の焼き物は日本酒がすすむひと品です。

ゆっくりと落ち着いた空間の中で全国より選りすぐった希少銘柄の日本酒と合わせてお楽しみいただけます。

■期間:12月1日(金)～25日(月)

■提供時間:17:00～22:00(L.O.21:00)

※特別営業日:23日(土・祝)、24日(日) \*夜のみ

■価格:7,000円

【料理内容】

- ・食前酒 スパークリングワイン
- ・前菜 和風ピクルス/帆立・焼き椎茸、水菜、とび子  
/分葱・いかの酢味噌和え  
/小海老の素焼き/生ハムのジャーキー
- ・椀 鶏の白味噌仕立て
- ・造り 真鯛、鰯、甘海老
- ・焚合 金目鯛のかぶら蒸し
- ・合い肴 干しイセエビ(千葉県産)の焼き物  
/野菜の天ぷら
- ・強い肴 国産牛バラ肉の角煮
- ・食事 にぎり寿司
- ・デザート 和菓子、苺サンタ



**ラウンジ** 営業時間 9:30～18:00 土・日・祝日定休

■メニュー名:「Natale ナターレ」 \*イタリア語でクリスマスという意味

苺のチョコレートショートケーキに苺で作ったサンタを添えて。

クリスマス気分を味わっていただける

デザートをお飲み物と共に楽しみいただけます。

■期間:12月1日(金)～25日(月)

※特別営業日

23日(土) 11:00～18:00

24日(日) 11:00～15:00

■価格: コーヒー または 紅茶付 1,000円



※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。



## 宿泊

「レストラン アイリス」のクリスマスディナー「クリスマスディナー～GIFT～」、クリスマスランチ「アプレ・ミディ～Christmas Lunch～」付のステイプランをそれぞれご用意いたします。

11時のレイトチェックアウト(通常10時)なのでごゆっくりとクリスマスをお楽しみいただけます。

### ■プラン名:ディナー付プラン「クリスマスナイト」

■期間:12月22日(金)～25日(月)

■料金:1泊2食(夕食・朝食)付 2名様利用時 1室料金

ルームタイプ	料金	
	12/22～24	12月25日
ダブル	32,000円	25,000円
ツイン	36,000円	29,000円
デラックスツイン	40,000円	33,000円

### ■プラン名:クリスマスランチ付プラン「クリスマスデイ」

■期間:12月1日(金)～25日(月)

■料金:1泊1食(昼食)付 2名様利用時 1室料金

ルームタイプ	料金	
	12/1～23の土曜日 及び12/24	左記以外の平日・日曜日 及び12/25
ダブル	23,000円	17,000円
ツイン	28,000円	19,000円
デラックスツイン	30,000円	24,000円

■共通特典:レイトチェックアウト11時(通常10時)

ローラ アッシュレイ バスアメニティ



31㎡のデラックスツイン

## ラウンジコンサート

“4TAKES”によるクリスマスソングをお届けいたします。

一夜限りのスペシャルライブをお楽しみに。

■日時:12月24日(日) 17:00～

■入場無料

■会場:ラウンジ(ロビー階)

\*4TAKES プロフィール\*

橋爪貴明、YUKI、長尾愛、橋本寛

ポップス、ミュージカルソングからジャズ、ゴスペルまであらゆるジャンルの歌を盛り込んだライブを定期的に行っている魅惑のハーモニーのカルテットです。



### 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) / 和食処 梅林・・・TEL(03)5216-8809(直通)

宿泊・・・TEL(03)5216-8801(直通)

ホームページ <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

企画課 水野 彩香 / 三輪 菜緒子

〒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