

中国料理 皇家龍鳳 営業時間: 11:30~14:00(土・日・祝日~15:00)、17:30~21:30(L.O. 21:00)

・ランチ「東京野菜と点心のランチ」・ディナー「佳味コース 東京野菜と共に」

高田馬場・早稲田周辺で昨年収穫した内藤とうがらしを使用したランチとディナーが登場。

ランチでは、中国料理の定番食材ともいえる脱皮蟹を、内藤とうがらしを使用した黒胡椒ソース、そしてアワビ茸やズッキーニ、ミニ人参等の東京野菜とともにお召しあがりいただきます。マイルドな辛味で、辛さのなかにも甘味のある内藤とうがらしは野菜の旨味をより一層引き立てます。ディナーでは、この内藤とうがらしのソースで下味をつけた骨付きの牛肉をご用意します。

まずはソースのみを味わい、一般的な唐辛子との違いをお楽しみください。

ランチ

◇メニュー名:「東京野菜と点心のランチ」

◇価格: 4,620 円

◇期間: 2013年5月1日(水)~6月30日(日)

◇時間: 11:30~14:00(土・日・祝日~15:00)

◇内容:

季節の3種前菜盛り合わせ

ふかひれ入り人参スープ 揚げパン添え

皇家龍鳳点心師特製点心 6種

脱皮蟹の揚げ物、内藤とうがらしを使った黒胡椒ソース 色々東京野菜添え

ジャージャー麺

本日のデザート

※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。



ディナー

◇メニュー名:「佳味コース 東京野菜と共に」

◇価格: 11,550 円

◇期間: 2013年5月1日(水)~6月30日(日)

◇時間: 17:30~21:30(L.O. 21:00)

◇内容:

広東焼物入り前菜の盛り合わせ

雲丹入りふかひれスープ

若鶏のパリパリ揚げ ガーリック風味

骨付き牛肉の内藤とうがらしを使った黒胡椒ソース 色々東京野菜添え

伊勢海老のマヨネーズ煮込み

ジャージャー麺

パッションフルーツを使用したデザート

※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。



日本料理なにわ 営業時間: 11:30~14:00(土・日・祝日~15:00)、17:30~21:30(L.O. 21:00)

■懐石コーナー ・ランチ「東京野菜と味わう東京しゃも鍋御膳」

・ディナー「酒菜コース~東京野菜と愉しむ初夏の味わい~」

懐石からは、前菜にはじまり、お食事でお出しする汁物までに東京野菜を使用したメニューをご用意しました。

ランチでは、赤身の色が濃く、身が良く締まった、脂肪が少ない「東京しゃも」を竜田揚げや鍋など、様々な形でお召しあがりいただきます。「東京しゃも」は、調理によって肉汁が失われることが少ないので「うまみ」「こく」が逃げず、また、歯ごたえがあり、肉の熟度が増し「うまさ」に差が出ます。お鍋では、ほうれん草やかぶなど、その時期に旬を迎える東京野菜とともにお召しあがりいただきます。どちらも鮮度の良さから素材の旨味を感じていただけるメニューです。ディナーでは、お酒との相性を大切に料理長渾身の料理をご提供いたします。脂ののりと肉質の良さが特長の身欠き鰯と茄子の煮物、内藤とうがらしを使用したちり酢で味わう鶏の香草蒸しなど、和食ならではの調理法で東京野菜をご堪能いただけます。

ランチ

◇メニュー名:「東京野菜と味わう東京しゃも鍋御膳」

◇価格: 5,775 円

◇期間: 2013年5月1日(水)~6月30日(日)

◇時間: 11:30~14:00(土・日・祝日~15:00)

◇内容:

前菜 5種盛り

造り 本日の盛り合わせ

揚げ物 東京しゃもの竜田揚げ 白髪葱 レモン

鍋 東京野菜と東京しゃものお鍋

食事 雑炊・香の物

デザート

※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。



ディナー

- ◇メニュー名:「酒菜コース～東京野菜と楽しむ初夏の味わい～」
◇価格: 7,508 円
◇期間: 2013年5月1日(水)～6月30日(日)
◇時間: 17:30～21:30(L.O. 21:00)
◇内容:
先附 2種盛り
椀 あさり真丈 火取り干し子 青味 木の芽
造り 本日の盛り合わせ
焚合 身欠き鰯と茄子の煮物
酒肴 本日の焼魚 はじかみ あしらい
鶏香草蒸し 内藤とうがらしを使用したちり酢かけ 空豆など
揚物 海老と季節野菜の天婦羅
食事 おそば
※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。



■寿司コーナー「東京野菜のにぎり寿司膳」(ランチタイム・ディナータイムともにお召しあがりいただけます。)
寿司からは、鮭や車海老、雲丹など料理長おすすめの魚介にくわえ、東京野菜を使用したにぎり寿司が登場。
野菜そのものの風味や食感はそのまに、料理長がお寿司に合うようアレンジしたメニューです。

ランチ

- ◇メニュー名:「東京野菜のにぎり寿司膳」
◇価格: 5,544 円
◇期間: 2013年5月1日(水)～6月30日(日)
◇時間: 11:30～14:00(土・日・祝日～15:00)
17:30～21:30(L.O.21:00)
◇内容:
先附 本日の珍味
造り 初鯉のたたき
煮物 東京野菜の揚げ出汁
寿司 中トロ・白身・穴子・鱈・車海老・雲丹・玉子・鉄火巻
東京野菜(うど、どんこ等)
椀 蛤の赤出汁
水菓子



※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。

■鉄板焼コーナー ・ランチ「鮑とステーキランチ 東京野菜を添えて」
・ディナー「東京野菜と味わう黒毛和牛コース」

ランチでは、鉄板焼の醍醐味ともいえるフィレステーキと、食感が特長の鮑を、茄子、かぶなどの東京野菜とともにお召しあがりいただけます。
ディナーでは、プリプリの帆立貝とこの時期旬のアスパラガスを雲丹ソースでお召しあがりいただくほか、メインのステーキは黒毛和牛フィレまたはサーロインからお選びいただけます。付け合せの焼野菜はランチ同様、東京野菜をご用意しました。また、ランチ・ディナーともにデザートにはシェフパティシエールが本メニューのために考案した、内藤とうがらしとミントのアイスクリームが登場。唐辛子の辛味とミントの爽やかさ、ミルクジュレートの甘味が絶妙にマッチした一品です。

ランチ

- ◇メニュー名:「鮑とステーキランチ 東京野菜を添えて」
◇価格: 5,775 円
◇期間: 2013年5月1日(水)～6月30日(日)
◇時間: 11:30～14:00(土・日・祝日～15:00)
◇内容:
本日のスープ
サラダバー
蝦夷鮑の鉄板焼
オーストラリア産特選フィレステーキ(70g)
※おひとり様+¥2,000で黒毛和牛ステーキ(70g)に変更可
季節の焼東京野菜
ガーリックライス・香の物・赤出汁
内藤とうがらしを使用したミントのアイスクリーム
コーヒー または 紅茶

※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。



ディナー

- ◇メニュー名:「東京野菜と味わう黒毛和牛コース」
 - ◇価 格:11,550 円
 - ◇期 間:2013 年 5 月 1 日(水)～6 月 30 日(日)
 - ◇時 間:17:30～21:30(L.O. 21:00)
 - ◇内 容:
 - 先附
 - 前菜
 - 帆立貝とアスパラガスの鉄板焼
 - 黒毛和牛フィレステーキ(70g) または 黒毛和牛サーロインステーキ(90g)
 - 季節の焼東京野菜
 - コンビネーションサラダ
 - ガーリックライス・香の物・赤出汁
 - 内藤とうがらしを使用したミントのアイスクリーム
 - コーヒー または 紅茶
- ※江戸及び東京野菜をメインにしたメニューは下線にしております。



カフェ コルベージュ 営業時間: 7:00～22:00(L.O. 21:30)

「東京野菜の彩りバーニャカウダ」

「カフェ コルベージュ」からは、ランチ・ディナータイムともにお召しあがりいただけるメニューとして、その時期に収穫される東京野菜を使用したバーニャカウダが登場。シェフこだわりのバーニャカウダソースで、素材そのものの食感、風味、みずみずしさをお楽しみいただけます。尚、期間中の土日祝の 17:00～21:00 は「初夏のディナービュッフェ」を開催しています。

- ◇メニュー名:「東京野菜の彩りバーニャカウダ」
- ◇期 間:2013 年 5 月 1 日(水)～6 月 30 日(日)
- ◇時 間:11:00～22:00(L.O.21:30)
- ◇価 格:1,500 円

* 野菜は入荷状況により変わります。



グルメブティック メリッサ 営業時間: 10:00～20:30

「内藤とうがらしのラスク」

マイルドな辛味が特長の内藤とうがらしを使用したラスクは、バター豊かな風味の後にピリリとマイルドな辛味が訪れ、あとをひくちょっと大人のラスクです。

- ◇メニュー名:「内藤とうがらしのラスク」
- ◇期 間:先行販売中～6 月 30 日(日)
- ◇時 間:10:00～20:30
- ◇価 格:500 円(税込)



※料金には特別な表記がない限り、税金・サービス料が含まれております。

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)
ホームページ <http://www.rihga.co.jp/tokyo>

■ 本件のご取材、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 営業企画 伊東

TEL : 03-5285-8957 / FAX : 03-5285-1242 〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19

共同 PR 株式会社 第 10 業務局 小林 TEL : 03-3571-5175 / FAX : 03-3571-5382