SPRING 2025.3-4

旬を味わう春のご馳走

春の訪れを楽しむ美味尽くしの日本料理・フランス料理・中国料理をご用意。
旬の食材を使用した季節のご馳走で特別な時間をお過ごしください。

Lunch & Dinner
Restaurants Selection

千代田のさくらまつり
SAKURA FESTIVAL in CHIYODA

料理長のワンポイント！
旬の食材をふんだんに使い、心も体も満たされる様な優しい味。視覚でも味覚でも春のはじまりを感じられるコースにいたしました。（芙蓉 シェフ・澤田 翔）

Dinner Time Selection

各レストランのシェフが腕によりをかけた
本格的なディナーをご賞味ください

展望レストラン 芙蓉（12F） 17:00～21:00

シェフ特選ディナー［平日のみ］

4月1日（火）～5月2日（金）

4月限定 「春のデギュスタシオン」 1名様 ¥9,000

正統派フランス料理の醍醐味をご堪能いただける「春のデギュスタシオン」。シェフが素材を吟味し、こだわりの料理法で仕上げた逸品揃いのフルコースメニューです。

金華サバと旬の野菜のプレッセ／ボルチーニ茸のフラン／本日のスープ／真鯛の香草風味ロースト お米のガレット／グラニテ／国産牛フィレ肉とフォアグラのアンクルート／デセール

お花見御膳［土日祝のみ］ ＊ランチでもご利用いただけます。

3月1日（土）～4月29日（火・祝）

桜でんぶをまとわせ、ひな祭りのボンボリのように焼き上げた「鮮のボンボリ焼き」や筍の磯辺揚げなど春の味覚をお重に詰め込みました。

1名様 ¥4,000

【上段】筍木の芽和え／ホタテ酒煎り／鮭昆布〆／金目旨煮 など
【下段】鮪ボンボリ焼／花蓮根／筍磯部揚げ など 【食事】筍御飯
【水菓子】季節のフルーツ

日本料理 たけはし（12F） 17:00～21:00［平日のみ］

お座敷個室プラン「一期一会」〈要予約〉

1名様 ¥7,500～（全8品）
※内容は月替わりとなります。
※平日ランチタイムも承ります。

＊フリードリンク ¥2,500
＊プレミアムフリードリンク ¥3,500
※日本酒「獺祭」、ウイスキー「NIKKAセッション」にグレードアップ。

その他、季節の献立をご用意しております。
料理長厳選京会席「祇園」¥11,500、四季会席「清水」¥9,500/「賀茂」¥7,500

ダイニングバー リラ（12F） 17:30～22:00［平日のみ］

春風御膳

3月3日（月）～4月30日（水）

海老のマヨネーズ炒め、国産牛春野菜の炒めなど旬の素材を取り入れた全6品。お一人様でもいろいろなお料理を楽しんでいただける御膳料理です。

1名様 ¥4,000

海老のマヨネーズ炒め／国産牛と春野菜の炒め／にら饅頭／紋甲イカと野菜の湯引き／トビコチャーハン／杏仁豆腐

★今月のおすすめ単品メニュー

本格中国料理を少量ずつお楽しみいただける単品メニュー5品をご用意いたしております。
メニューは月に2回入れ替わります。

■3月のメニュー ¥900～
ピータン豆腐／豚肉と木耳と玉子の炒め／油淋鶏／海老とキノコのスパイシー揚げ／青ザーサイ入り炒飯 ほか
※詳しくはホームページをご確認ください

Lunch Time Selection

美味しい料理と楽しい会話で
少し贅沢なランチタイムを

日本料理 たけはし（12F） 11:30～14:00［平日のみ］

春のおすすめランチ「筍御膳」

4月7日（月）～30日（水）

筍のお造りや筍と海老真丈の挟み揚げ、若筍煮に筍ご飯まで旬の筍を味わい尽くす全7品。この時季ならではの春の味を存分にご堪能いただける御膳です。

1名様 ¥3,800

【小鉢】筍と栄螺木ノ芽和え／筍の田楽 【造り】筍と鮮魚のお造り 【焼物】筍の木ノ芽焼き／はじ神 【油物】筍と海老真丈挟み揚げ／青唐／レモン 【焚合】若筍煮／蕗／桜麩／木ノ芽 【食事】筍ごはん／香の物／みそ汁 【水菓子】おたのしみ

料理長のワンポイント！ “筍”は竹に旬と書きますが、一旬とは10日のことで、一旬で竹になるほど成長が早く、美味しいのはわずかな期間。土から頭を出す頃が食べ頃です。（たけはし料理長・木村 肇）

＊ 3月のおすすめ ＊
3月5日（水）～4月4日（金）
［桜御膳］
1名様 ¥3,800

◆その他 ランチメニュー◆
蕎麦御膳 ¥2,500
週替わり御膳 ¥2,500

カレーステーション リラ（12F） 11:30～14:00［平日のみ］

ホテル名物 **ブラックビーフカレー＆週替わりカレー**〈セルフ形式〉
テレビ東京「出没! アド街ック天国」で紹介されました。

眺望もお楽しみいただけるカレーランチ。ホテル定番のブラックビーフカレーと週替わりカレーのほか、4月限定として「ホワイトシーフードカレー」をお楽しみいただけます。この期間中は、3種類のカレーをご用意いたします。

1名様 ¥1,300
（ホテル名物ブラックビーフカレー、週替わりカレー スープ、サラダバー） ※ドリンクバー¥200

4月限定 「ホワイトシーフードカレー」 ■期間：4月1日㈫～25日㈮
海老やホタテなど魚介の旨みたっぷりでマイルドな味わいに仕上げました。

展望レストラン 芙蓉（12F） 11:30～14:30

～お花見ランチ～「合鴨ロース肉フォアグラの洋風どんぶり」［平日のみ］

3月3日（月）～5月2日（金）
お花見期間中〈2部制〉3月3日（月）～31日（月） ①11:30～12:45 ②13:00～14:30

しっとりと柔らかく煮込んだ合鴨肉、香ばしく焼き上げたフォアグラと彩り豊かな春野菜の甘みを組み合わせたワンランク上の洋風どんぶりに仕上げました。

1名様 ¥3,800
合鴨ロース肉フォアグラの洋風どんぶり／スープ／ブッフェ／オードブル＆サラダ＆デザート

★平日ランチはすべてブッフェ付き!

皇居の緑を眺めながら楽しめる平日ランチはオードブル・サラダ・デザート・コーヒー・紅茶のブッフェに週替わりのスープ付き。デザートは月替わりで8種ご用意。

■プレミアムランチ ¥3,800
■ステーキランチ ¥3,200
■セレクトランチ ¥2,800
※平日ランチはすべてのメニューにブッフェが付いております。

※「お花見御膳」は土日祝のランチ＆ディナーでご利用いただけます。

ラウンジ ロイヤル（1F） 11:30～17:00

季節のおすすめ「お花見スイーツ」

3月1日（土）～4月30日（水）

さくらモンブラン ¥750
ふんわりとしたさくら餡のクリームに、苺のコンフィチュールを忍ばせたタルトを合わせました。桜の香りと苺の甘酸っぱさで春を感じさせる味わい。

抹茶ブランマンジェ あんみつ仕立て ¥750
なめらかな口当たりの抹茶ブランマンジェに、寒天と抹茶寒天を重ね、艶やかなあんこ玉と季節のフルーツを彩りよく添えました。お好みで黒蜜をかけて召し上がれ。

ケーキセット ¥900～

※掲載の料金には消費税が含まれております。

～2時間飲み放題付き～ 歓送迎会プラン

3月3日（月）～4月30日（水） ［平日のみ］

ダイニングバー リラ（12F）

前菜盛り合せから海老のマヨネーズ炒めや牛肉細切りと春野菜の炒め、デザートの杏仁豆腐と桃饅頭までが味わえるパーティメニューです。夜景を眺めながらお酒とともに楽しい時間をどうぞ。

1名様 ¥6,500
＊¥7,000･¥8,000の宴会プランも有。

前菜盛り合せ／海老のマヨネーズ炒め／焼きにら饅頭／牛肉細切りと春野菜の炒め／白身魚と野菜の甘酢炒め／トビコチャーハン／杏仁豆腐と桃饅頭

日本料理 たけはし（12F）

旬の味覚を楽しめる全7品の会席料理と**2時間飲み放題が付いた**歓送迎会などの集まりに最適なプラン。ご利用は4名様から56名様まで。落ち着いた雰囲気の和室でゆったりとした時間をお過ごしください。

1名様 ¥8,000
（先附、造り、焼物、焚き合せ、油物、留肴、食事、水菓子）

＊プラス¥1,500でプレミアムフリードリンクにグレードアップいたします。
（ニッカセッション・獺祭45など含む）

〈 価格改定について 〉

質の高いお料理をリーズナブルにお召し上がりいただけるよう努力を重ねてまいりましたが、昨今の原材料等の高騰により従来のクオリティのままのご提供が困難となってまいりました。
大変心苦しいご案内となりますが、商品価格を一部改定させていただくことになりました。
何卒ご理解の上、変わらぬご愛顧を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

［1F］ラウンジ ロイヤル
TEL 03-3287-2974
■11:00～17:00（喫茶）
（16:30ラストオーダー）

［12F］展望レストラン 芙蓉
TEL 050-3627-7343
■ 6:45～ 9:00（朝食）
■11:30～14:30（昼食）
（14:00ラストオーダー）
■17:00～21:00（夕食）
（20:00ラストオーダー）
※土・日・祝日は、昼食・夕食とも日本料理のみとなります。

［12F］日本料理 たけはし
TEL 03-3287-2929
■11:30～14:00（昼食／平日）
■17:00～21:00（夕食／平日）
（20:00ラストオーダー）
※ディナー営業は個室予約のみ承ります。

［12F］ダイニングバー リラ
TEL 03-3287-2928
■17:30～22:00（夕食／平日）
（21:00ラストオーダー）

■11:30～14:00（昼食／平日）
＊カレーステーションとして営業