

いよいよ梅雨明け、厳しい暑さ到来！  
宮崎の「冷や汁」 山形の「だし」 福島「高遠そば」など  
食べて涼を感じる“ひんやり料理 5品”を含む約 20種のランチビュッフェ開催  
東京駅前の和食店「花ごよみ東京」で 9/30 まで

創業 126 年、ホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、食べて涼を感じるビュッフェ形式の食べ放題ランチ「ひんやり×ひんやりbuffet」を、9月30日(月)まで開催します。

場所は、東京駅前の「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲1、客室数135部屋)の和食店「花ごよみ東京」(15階)です。

ランチビュッフェは、20種程度(平日約17品、土日・祝日約20品)のメニューを揃え、そのうち5品を“ひんやり料理”として提供します。“ひんやり料理”は、宮崎の「冷や汁」や山形の「だし(東京版にアレンジ)」、福島の「高遠(たかとお)そば(当店アレンジ版)」、「凍らせた夏野菜(ミニトマト、トウモロコシ、オクラ、枝豆)」などを用意します。

“ひんやり料理”以外では、和食料理人の調理技術を巧みに活かした「夏野菜揚げ浸し」や「豚と水菜の冷しゃぶサラダ」といった、暑い夏にオススメのメニューを日替わりで多数振る舞います。土日・祝日は、平日にはない刺身や天ぷら、デザートなども並びます。

料金は60分制の食べ放題で、平日が税込1,800円、土日・祝日が同2,800円です。

また、ひんやりスイーツとして、甘味の強い日本酒「銀盤」をシャーベットにして器に盛りつけた「日本酒ゼリーのフルーツポンチ」(同500円)を単品で用意します。

気象庁は「ラニーニャ現象」の発生による今夏の猛暑の可能性を、今年(2024年)5月に発表しています。屋外の気温のピークが訪れるランチタイムに合わせて、暑い日でもサラサラと喉を通る料理などで、“ひんやり”していただきます。



ひんやり×ひんやりbuffet(写真左)と、平日に提供している「東京buffetライト」(写真右)

「ひんやり×ひんやりbuffet」概要

名称	ひんやり×ひんやりbuffet	期間	2024年7月1日(月)～9月30日(月)
開催店舗	花ごよみ東京	提供時間	11:00～14:00 (L.O.13:30)
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲1-3-22 ホテル龍名館東京 15階		

税込価格	平日		土日・祝日	
	「東京buffeライト」(約 17 品) のうち、ひんやり料理 5 品		「東京buffeホリデーランチ」(約 20 品) のうち、ひんやり料理 5 品	
	1,800 円		2,800 円	
	※単品で「日本酒ゼリーのフルーツポンチ」(500 円)を提供			
ひんやり 料理内容	料理名	内容		
	冷や汁	凍らせたカツオだしと、オリジナルブレンドした味噌で味付けした汁に、ショウガとミョウガコ、焼いて丁寧にほぐしたサバを入れました		
	東京だし	山形県の夏の定番郷土料理「だし」を、東京都産を含めたナスやキュウリといった野菜でアレンジ。ご飯や、そうめんにかけてお召し上がりください		
	凍やさい	ミニトマト、トウモロコシ、オクラ、枝豆といった夏野菜を凍らせて提供。凍ったまま味わっていたのはもちろん、温かい料理に合わせて食感の変化を楽しむこともできます		
	高遠素麺	福島県会津地方で受け継がれてきた、箸の代わりにネギでそばをすくって食べる「高遠そば」を、葱をキュウリ、そばをそうめんにしてアレンジ。そうめんに「冷や汁」をかけ、凍らせた野菜をトッピングして、箸の代わりにスティック状のキュウリでお召し上がりいただくのがオススメ		
	発汗スープ	12 時間以上じっくり煮込み、鶏の旨味を引き出した丸鶏スープに、3 種の薬味(クコの実、ショウガ、青唐辛子など)を加えた温かい薬膳スープ。発汗作用で、夏の火照った体をデトックスします		
	日本酒ゼリーのフルーツポンチ	甘味の強い日本酒「銀盤」をシャーベットにして器に盛り、凍らせた 4 種のフルーツ(キウイ、マンゴー、パイナップル、ベリーなど)をトッピング。炭酸水を加えて、清涼感のはじけるフルーツポンチに(ビュッフェメニューではなく単品メニューです)		
予約方法	土日・祝日の「東京buffeホリデーランチ」のみご予約が可能です 【電話】03-3271-1135 【HP】 <a href="https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/">https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/</a>			
備考	※営業時間に変更がある際は、HPにてお知らせいたします ※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます			

### 「花ごよみ東京」店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 「ホテル龍名館東京」15 階		
交 通	JR「東京駅」より徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分		
営業時間	【ランチ】平日:11:00~14:00 (L.O.13:30)、土日・祝日:6:45~14:00 (L.O.13:30) ※土日・祝日は 10:00~11:00 の間で、一時的に朝食からランチへ切り替わる時間があります 【ディナー】平日:17:30~22:00 (L.O.21:00)、土日・祝日:17:30~21:00 (L.O.20:00)		
席 数	テーブル 20 席、カウンター 4 席、個室 4 室(1 室 6 名・部屋を繋げることで最大 24 名まで可) ※個室は 1 室 3,000 円(税込)です		
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 <a href="https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/">https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/</a>		

### 「ホテル龍名館東京」概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交 通	JR「東京駅」八重洲北口徒歩 3 分 他
客室数	客室 135 室、レストラン 2 軒	電 話	03-3271-0971

### 本件に関する報道各位からのお問い合わせ

(株)龍名館 広報担当 渡邊・山口

TEL: 050-3668-9894 MAIL: [pr@ryumeikan.co.jp](mailto:pr@ryumeikan.co.jp)

or 広報事務局(Clover PR 内) 根岸、澤本

TEL: 03-6452-5220 MAIL: [ryumeikan-pr@cloverpr.net](mailto:ryumeikan-pr@cloverpr.net)

### 本資料に使用している画像について

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ。

<https://x.gd/muTtD>