

2026 年 10 月 13 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル

ホテルでサンタクロースに会える「ミート ザ サンタ」を開催 イブ限定！ホテル最上階でのフレンチフルコースのクリスマスディナーも登場

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）の期間に、クリスマスイベント「ミート ザ サンタ」を開催いたします。また、2026 年 12 月 24 日（木）のクリスマスイブ限定で、20F 宴会場「パラッツォ」にて「ホテル最上階で楽しむクリスマスディナー」を開催、ディナー付ステイプラン「ラグジュリアス・クリスマス」も、2026 年 12 月 24 日（木）一夜限定で発売いたします。

■サンタクロースに会える！ロマンティックで心温まるクリスマスをホテルbuffetや宿泊プランで。



クリスマスにサンタクロースに会える人気のイベント「ミート ザ サンタ」を今年も開催いたします。

1F 「シンフォニー」の「ミート ザ サンタ クリスマスbuffet」では、優しい笑顔のサンタクロースが、それぞれのテーブルを回りながら皆様にご挨拶。記念撮影や温かいふれあいのひとときをお楽しみいただけます。buffetメニューには、鮮やかなスモークサーモンのマリネや、ターキーハムの塩味とリンゴとクランベリーの酸味が調和するサラダなど季節感あふれる品々をご用意。ディナー限定のミートローフのパイ包み焼きは濃厚なソースがクリスマス気分を演出する一品です。また、ハニーマスタードの甘辛いソースが絡むジューシーなローストチキンやじっくりと旨みを引き出したローストビーフはシェフがカットしながらご提供いたします。サーモンと根菜のフリカッセやローストポークなどの身も心も温まるメニューをはじめ、デザートコーナーには、ブッシュ・ド・ノエルや、ディナー限定でクリスマスリースゼリー、クリスマスツリープロフィットロールなど、心躍るスイーツが並びます。

さらに、「宿泊プラン」では、サンタクロースのお部屋へお客様をご招待。非日常感あふれるスイートで、ご家族だけのサンタクロースとの会話や記念撮影をお楽しみいただけます。サンタクロースからのクッキーのプレゼントに加え、事前にお預かりしたギフトをお渡しすることも可能。お子様へ忘れられないクリスマスの思い出を演出します。

ご家族やご友人、大切な方とともにロマンティックで心温まるクリスマスをぜひお過ごしください。

■ミート ザ サンタ ランチ&ディナーbuffet<レストランイベント> 概要

期 間：2026年12月23日（水）～12月25日（金）

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

時 間：【ランチ】 1部 11：30～13：00／2部 13：30～15：00

【ディナー】 1部 17：00～19：00／2部 19：30～21：30

料 金：【ランチ】 お一人様 8,000円／お子様（4～12歳） 4,500円

【ディナー】 お一人様 10,000円／お子様（4～12歳） 6,000円

予 約・問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/qqvnr9g9hc>

※本プランのご予約はお電話にて承ります。※料金には消費税・サービス料が含まれます。

■ミート ザ サンタ ～サンタクロスからの招待状～ <宿泊プラン> 概要

宿泊期間：2026年12月24日（木）、12月25日（金）

料 金：1室2名様利用時1名料金 スタンダードフロア スタンダードルーム 39,800円～

予約・詳細：<https://www.rph.co.jp/stay/plan/fa0sf107uoi>

※料金には朝食・クッキー・消費税・サービス料が含まれます。別途現地にて、東京都宿泊税を申し受けます。

■聖夜を彩るイブ限定のフレンチフルコース／ホテル最上階からの夜景とともに繊細な味わいに舌鼓



ホテル最上階で楽しむクリスマスディナー

ホテル最上階「パラッツォ」では、素材の持ち味を最大限に引き出しながら、食感・香り・彩りのコントラストを随所に散りばめた、繊細で華やかなフレンチフルコースをご提供いたします。アミューズは、マグロとボタン海老を重ねたミルフィーユ。キャビアの塩味がアクセントとなり、葉をかたどったシュー生地がクリスマス気分を高めます。続く前菜は、合鴨とフォアグラのコンプレッセ。レンズ豆のペーストに香ばしいナッツを合わせ、濃厚さの中に生胡椒や粒マスタードのアクセント、シェリービネガーとキャラメル甘酸っぱさが重なり、味わいの変化をお楽しみいただける一品です。

温かいオードブルは、優しい香りで旨みを包み込んだ上品な味わいの鮑にフスイユのピューレとリースリングワインの泡を添えてご提供いたします。魚料理の香ばしい皮目とふっくらとした身の食感が魅力の甘鯛の松笠焼きは、ムール貝と茄子のピューレと香草のトマトソースが、旨みを一層引き立てます。メインディッシュは、和牛ロースのポワレまたは仔羊のローストと肩肉のプレゼからお選びいただけます。和

牛ロースのボワレにはスパイスを効かせたポートワインソースを合わせ、仔羊は香ばしいローストと肩肉のトマト煮を香草パン粉で焼き上げるなど、どちらも聖夜にふさわしい上質な一皿に仕上げました。デザートは、苺とホワイトチョコレートのムースをリースに見立てた華やかな一品。ピスタチオアイスやミントゼリーが後味を爽やかに整え、コースの余韻を美しく締めくくります。

煌めく夜景とともに楽しむ特別な一夜のためのフルコースを、大切な方とぜひご賞味ください。

■ホテル最上階で楽しむクリスマスディナー 概要

日 付：2026年12月24日（木）

時 間：17：00～22：00（最終入店 20：30）

店 舗：20F 宴会場「パラッツォ」

料 金：お一人様 23,000 円 ※お一人様グラスシャンパン 1 杯付 ※料金には消費税・サービス料が含まれます。

予 約・問合せ：TEL 03-3667-6378（イベント予約専用ダイヤル 受付時間 平日 10:00～18:00）

URL：<https://www.rph.co.jp/information/pdcihbtc2y9c>

■【ラグジュリアス・クリスマス】きらめく最上階の夜景とホテルフレンチディナーを堪能 概要

宿泊期間：2026年12月24日（木）

料 金：1室2名様利用時1名料金 スタンダードフロア スタンダードルーム 46,300 円～

予約・詳細：<https://www.rph.co.jp/stay/plan/pyccmskoq05>

※料金には夕食・消費税・サービス料が含まれます。別途現地にて、東京都宿泊税を申し受けます。

ロイヤルパークホテルについて

お客様の幅広いニーズにクオリティの高いサービスをご提供するフルサービス型ホテルとして、1000㎡を誇る宴会場、直営レストラン・バーを備え、1989年に開業。「CHIC TOKYO STAY～粋な街の、意気なおもてなし～」をコンセプトに、新旧が交差する街、東京・日本橋に位置するホテルとして“粋で洗練されたおもてなし”でお客様をお迎えしてまいります。



所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1

客 室 数：419 室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、茶室（耕雲亭）、チャペル、神殿、ショッピングアーケード、美容室、理容室、リラクゼーションサロン、写真室、衣裳室、フラワーショップ、日本庭園など

アクセス：東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4 番出口）

東京メトロ日比谷線「人形町」駅より徒歩約 5 分（A2 出口）

都営浅草線「人形町」駅より徒歩約 8 分（A3 出口）

URL：<https://www.rph.co.jp/>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・運営し、当社指針である【Vision&Credo/Value/Service Standard】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル 広報担当：木村／小山

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp