

2026 年 8 月 18 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

秋の実りが華やぐ「秋穫祭buffet」を9月限定で開催 マスカット、カボチャ、マロンを主役に「秋穫祭デザートフェア」も発売

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 9 月 4 日（金）～9 月 27 日（日）のうち、金～日・祝日ならびに 9 月 24 日（木）限定で、1F シェフズダイニング「シンフォニー」にて「秋穫祭buffet」を開催いたします。

また、2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）には「秋穫祭デザートフェア」もご提供いたします。

■素材の持ち味を引き出した秋色に染まるメニューで実りの季節を心ゆくまで味わう「秋穫祭buffet」



秋穫祭buffet

秋の訪れを感じる 9 月には、今年も装い新たに季節の味わいをご堪能いただける「秋穫祭buffet」が登場。サツマイモの甘味とレモンの酸味が爽やかに広がるサツマイモのレモン煮や、シャキシャキとしたレンコンの食感がアクセントのスモークサーモンとレンコンのマリネ、果実のフルーティーさが特徴の柿とサンマのコンフィなど、秋の恵みを軽やかにお楽しみいただける冷製メニューが並びます。

メインには、定番人気の和牛ローストビーフをご用意。トリュフ醤油・グレービーソースに加え、マッシュルームの味わい深い新作ソースとともにお召しあがりいただけます。また、旨みあふれるサーモンと甘みのあるオニオン、ほうれん草をバター香るパイ生地で包み込んだサーモンとオニオンのパイ包み焼きもシェフが目の前でサーブしてご提供。シャンピニオンクリームソースをかけることで、キノコの豊かな香りが広がります。

さらに、香ばしく焼き上げたチキンと野菜の味噌チーズ焼き、和風出汁でじっくり煮込んだ豚バラ肉と 5 種のキノコ鍋、カボチャとナスで秋色に染まるミートソースピザ、ほくほくとした温かさが魅力のコレ

カノン、クリームとバターを加えたまろやかなマッシュルームカレーなどをご用意いたしました。お子様向けには、ささみチーズフライやアメリカンドッグなど人気メニューが揃います。

デザートには、しっとりとした食感でカボチャの風味がしっかり感じられるシフォンケーキ、和栗のクリームを使用したマロントルト、爽やかな味わいが広がる白ブドウゼリーが登場いたします。秋の実りを存分に味わえる多彩なラインナップをぜひ心ゆくまでご堪能ください。

■秋穫祭buffet 概要

期 間：2026年9月4日（金）～2026年9月27日（日）※金～日・祝日ならびに9月24日（木）開催

時 間：17：30～21：00

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 8,500 円／お子様（4～12 歳） 4,000 円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/vdy4zi56pv>

■マスカット、カボチャ、マロンを主役に贅沢なスイーツを堪能する「秋穫祭デザートフェア」



秋穫祭デザートフェア

「シンフォニー」では、秋の味覚を贅沢にお楽しみいただける「秋穫祭デザートフェア」も開催いたします。

みずみずしいマスカットをふんだんに使ったマスカットのフロマージュタルトは、アーモンドクリームのタルトにふんわりとしたクレームダンジュを重ね、フロマージュブランの爽やかな酸味が楽しめる軽やかな一品。ミルクアイスとマスカットソースが華やかさを添えます。

カボチャのクレームブリュレは、ペーストを練り込んだなめらかなブリュレに、冷たいバニラアイスと香ばしいカボチャチップを合わせ、温と冷のコントラストが楽しめるカボチャ好きにはたまらない味わいです。さらに、濃厚なチョコレートとマロンの芳醇な風味を重ねたマロンのセミフレッドもご用意いたしました。しっとりとした焼き上げたスポンジに、チョコレートムース、マロンクリームの層が織りなすアイスケーキ。軽やかな口どけが魅力で、表面のダークチョコレートガナッシュと、当ホテルで人気の“モンブラン”と同じトップのマロンクリームが贅沢な余韻をもたらします。甘くほどける秋の味わいをぜひご賞味ください。

■秋穫祭デザートフェア

期 間：2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）

時 間：11：00～21：00

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：マスカットのフロマージュタルト ミルクアイス添え 2,500 円

カボチャのクレームブリュレ 2,300 円

マロンのセミフレッド 2,200 円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/dkorspkbaa7>

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。

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