

2024年4月12日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

爽やかな初夏の季節に魚介の旨みを心ゆくまで堪能 「シーフードディナーbuffet」、土・日限定で開催 異なるメゾンを飲み比べ！「シャンパーニュディナー」、5/24 限定開催

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、2024年5月11日（土）～2024年6月30日（日）の土・日限定で、1F シェフズダイニング「シンフォニー」にて、「初夏を彩る シーフードディナーbuffet」をご提供いたします。

また、2024年5月24日（金）限定で、5種類の異なるシャンパーニュメゾンの代表銘柄とお料理をお楽しみいただける「シャンパーニュディナー」を同レストランで開催いたします。

■爽やかな風薫る季節に、海の幸を心ゆくまで楽しむ色鮮やかなディナーbuffetが登場！



初夏を彩る シーフードディナーbuffet

「シンフォニー」では、多彩な海の幸と初夏の味覚をお楽しみいただける、ディナーbuffetを開催いたします。冷製料理には、ぷりぷりのエビと歯ざわりのよいタケノコ、甲殻類の旨みあふれるムースを合わせた一皿や、レモンなどで初夏にぴったりの爽やかな味わいに仕上げたツナとパプリカのマリネ、燻製することで香り豊かに相性よく仕上げたタコの冷製仕立て 生ハムとチーズなどが並びます。

また、シェフがセンターテーブルで仕上げるカニのカルボナーラは、初夏らしく冷製仕立てに。ソースにカニ味噌を加え、カニの風味やコクをより一層お楽しみいただけるようにアレンジいたしました。また、温製料理には、じっくりとグリルしてジューシーに仕上げたマグロのグリル、煮込むことで旨みが引き出されるカツオにアオサ海苔を合わせ、海の風味豊かに仕上げたカツオとアサリのアクアパッツァ、イカの甘みと魚介の旨みが凝縮されたイカ墨のピラフなどがラインナップ。当ホテル自慢のローストビーフには、木の芽とふきのとうのソースを今回限定でご用意いたしました。ふきのとう特有の苦みと味噌のまろやかさが調和し、ローストビーフとの相性にもこだわったソースです。

また、デザートには新緑の季節を彩る、抹茶タルトショコラや抹茶ムース、緑茶寒天あんみつなどほろ苦い抹茶の旨みとスイーツの甘みをご堪能いただけるスイーツが揃います。定番人気のショートケーキやプリン、チョコレートファウンテンなどもご用意。魚介の旨みと初夏の軽やかな季節の味わいをご家族やご友人とお楽しみください。

■初夏を彩る シーフードディナーbuffet 概要

期 間：2024年5月11日（土）～2024年6月30日（日）※土・日限定

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 7,590円／お子様（4～12歳）3,795円／シニア（65歳以上）6,325円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/a472f3r2onne/>

■5種類のシャンパーニュメゾンのスタンダードキュヴェを飲み比べるマリアージュディナーを開催



シャンパーニュディナー

品種やブレンドの比率などスタイルの異なる5種類のシャンパーニュの飲み比べやお料理とのマリアージュをご堪能いただける今回のディナーイベント。イギリス王室御用達としても知られる「ローラン ペリエ」をはじめ、徹底した有機栽培でナチュラルワインを生み出す「ドラピエ」など、世界の名だたるシャンパーニュメゾンのスタンダードキュヴェをご用意いたします。

各メゾンのシャンパーニュの味わいをより引き立てるよう、お料理は前菜、魚料理、肉料理それぞれ2種類をスモールポーションで一皿に盛合せてご提供。スパイシーな香りと素材の調和をお楽

しみいただけるフォアグラの八つ橋、鱈とジャガイモのペーストを天婦羅のように揚げたブランダーのブニュエロの前菜から始まります。魚料理には、香味野菜と昆布でマリネして旨みを閉じ込めて食感良く焼き上げた、サワラのカダイフ焼きと、魚介の旨みをご堪能いただけるホタテのグリル 押し麦のリゾットをご提供いたします。また、肉料理は、低温で丁寧に調理し、フォンドボー仕立てのソースを合わせた牛ショートリブのミロトン、合鴨の旨みと葱の甘み、ソースの酸味が絶妙な合鴨のローストが並びます。個性豊かなシャンパーニュメゾンを代表する味わいとお料理との贅沢なマリアージュをぜひこの機会にお楽しみください。

■シャンパーニュディナー 概要

期 間：2024年5月24日（金）18:00～

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 28,000円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/zd6fbc2jnl/>

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。※写真はいずれもイメージです。

【報道関係者様のお問合せ】 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 マーケティング部 担当：木村、若井、小野田／TEL 03-3667-1113（直通）

【一般の方のお問合せ・ご予約】 レストラン予約専用ダイヤル／TEL 03-5641-3600（9:00～19:00）