

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
ICONIC
TOKYO SHIODOME

ROYAL PARK HOTELS

2026 年 8 月 19 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留

秋の訪れを感じる素材と国産肉料理の摩天楼ディナー

東京産食材も取り入れた全 7 品のコース料理

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留（所在地：東京都港区東新橋 1-6-3、総支配人：柴崎 和宏）24F オールデイダイニング「ハーモニー」は 2026 年 9 月 5 日（土）より、東京産の椎茸や TOKYO X などの地元食材と南瓜や銀杏など秋を感じる素材を組み合わせ、多彩な調理方法で仕上げた全 7 品のフルコースを提供します。東京ならではの夜景を眺めながら国産肉料理の 3 種盛合せやサーモンとオマール海老の魚料理が味わえる、ダブルメインのコース料理です。



スタイリッシュなモダンフレンチの「秋の摩天楼ディナー」

■ 秋の摩天楼ディナー

期間：2026 年 9 月 5 日（土）～2026 年 11 月 30 日（月）

時間：17:30～22:30（L.O. 21:00）

店舗：24F オールデイダイニング「ハーモニー」

料金：16,000 円

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

URL：<https://www.royalparks.com/jp/ic/tokyoshiodome/news/xzwwrffnfh/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

秋の摩天楼ディナーメニュー

三種のアミューズ・プーシュ（盛合せ）

東京産椎茸のファルシ 北海道産帆立貝のマリネ サーモンキャビア
銀杏入りゆし豆腐 ズワイガニ 柚子香る和出汁の餡

冷製オードブル

鮑と真鯛の冷製アンサンブル アボカドとキャビア シークワサーのビネグレット

温製オードブル

「TOKYO X」のロティ マンチェゴチーズとアーモンドのクルート
賀茂茄子のソテー ザクロとどんぐり香るジュ

スープ

南瓜のポタージュ 「東京百花はちみつ」香るクルトン添え

魚料理

サーモンのグリエとオマール海老のポワレ 青梗菜の醤油麹フリット 牛蒡のブルーテ

国産肉料理のトリロジー（3種盛合せ）

宮崎牛サーロインのソテー グレイビーソース
国産牛のフィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース
名古屋コーチンの横浜ビール煮込み

デザート 下記3種類より1品お選びいただけます（下画像参照）

- ・イチジクとゴルゴンゾーラのタルト バニラアイスクリーム添え
- ・洋梨とアールグレイムース バニラアイスクリーム添え
- ・栗のテリーヌショコラ フランボワーズソルベ添え

コーヒーまたは 紅茶



専属パティシエが作る目にも鮮やかなデザート

※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※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。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留について

「NEW YORK AMBIENCE」がコンセプトのモダン&スタイリッシュなホテル。高層階の客室は天井が高くエグゼクティブのための洗練された空間で、煌めく夜景が都心ステイならではの安らぎと贅沢な癒しを提供いたします。シェフたちが腕を振るうレストランや都会の喧騒を忘れさせるバーが揃います。複数路線の駅と地下通路で繋がり、空港からもアクセス至便。



所 在 地：東京都港区東新橋 1-6-3

客 室 数：480 室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、会議室

アクセス：JR「新橋」駅（汐留口）・都営浅草線「新橋」駅 徒歩約 3 分

東京メトロ「新橋」駅 徒歩約 5 分

都営大江戸線「汐留」駅（新橋駅方面改札口）・ゆりかもめ

「汐留」駅徒歩約 1 分

U R L：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/>

T E L：03-6253-1111（代表）

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

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 広報担当：釜本

TEL：03-6253-1124 E-mail：h-kamamoto@rphs.jp