

2025 年 12 月 9 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

ピスタチオや抹茶、イチゴとの美味しいハーモニー！「ストロベリーカーニバル」

1/9（金）よりチャイニーズアフタヌーンティーやデザートなどを発売！

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 1 月 9 日（金）～2026 年 2 月 28 日（土）までの期間限定で、甘酸っぱいイチゴとのハーモニーが美味しい「ストロベリーカーニバル」を開催いたします。

B1F 中国料理「桂花苑」では、「いちごとピスタチオのチャイニーズアフタヌーンティー」を、1F シェフズダイニング「シンフォニー」ならびにロビーラウンジ「フォンテーヌ」では、「いちごと抹茶のデザートフェア」を、1F スイーツ&ベーカリー「粋」では、「ストロベリースイーツ&パン」を発売いたします。

■赤と緑のコントラストが映える！上品な「いちごとピスタチオのチャイニーズアフタヌーンティー」



いちごとピスタチオのチャイニーズアフタヌーンティー ※写真は2名様分です。

甘く濃厚な味わいのイチゴに、ピスタチオの鮮やかな緑が彩りを添える「いちごとピスタチオのチャイニーズアフタヌーンティー」が「桂花苑」に登場。ピスタチオを餡にして蒸しあげ、可愛らしくイチゴをトッピングしたピスタチオ饅頭や、甘酸っぱいイチゴとあんこの甘み、モチモチの求肥の食感がお楽しみいただけるいちご大福饅頭が大きなセイロの中央に並びます。周りには、スポイトの赤酢をかけながらお召しあがりいただくピスタチオカラーのショーロンポーや海老のすり身にピスタチオとバジルを合わせたプリプリ食感の蒸し餃子、深い旨みの伊達鶏にピスタチオと蜂蜜マスタードソースを合わせた焼売、ピスタチオと豚肉の蒸し餃子など、まろやかなピスタチオの味わいや食感、彩りをご堪能いただける点心をご用意いたしました。

スタンドには、濃厚なピスタチオの味わいが広がるムースや、砕いたピスタチオをまぶしてカラッと揚げたドーナツをはじめ、可愛いイチゴ型で鮮やかな色が目を引く生月餅や、いちごソースの杏仁豆腐、いちごのパバロアなど、ピスタチオとイチゴを存分にお楽しみいただけるスイーツがラインナップ。

甘酸っぱいイチゴと香ばしくまろやかなピスタチオが奏でるハーモニーをぜひこの機会にお楽しみください。

■いちごとピスタチオのチャイニーズアフタヌーンティー 概要

期 間：2026年1月9日（金）～2026年2月28日（土）

時 間：ランチ 11：30～14：30／ディナー 17：30～21：00 ※最終入店 19：30

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料 金：お一人様 8,500 円 ※中国茶7種類とコーヒー、紅茶のフリードリンク付

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/b5zjjhog2>

※ランチタイム1日16名様限定／ディナータイム1日10名様限定。※2日前の17:00までに要予約。

■イチゴの甘酸っぱさと抹茶のほろ苦さが調和した、色鮮やかな「いちごと抹茶のデザートフェア」



いちごと抹茶のデザートフェア

1F 「シンフォニー」ならびに「フォンテーヌ」では、イチゴの酸味と抹茶の旨みが重なり奥深い味わいをお楽しみいただける「いちごと抹茶のデザートフェア」を開催いたします。

“いちごと抹茶のパフェ”は、みずみずしいイチゴをはじめ、イチゴゼリーやイチゴシャーベット、生クリームを重ねた、イチゴの爽やかな味を存分にお楽しみいただける一品。さらに、抹茶のブラウニーや抹茶アイス、ナッツのクロッカンを組み合わせることで、ほろ苦さと香ばしさを加えました。トップに飾ったチュイルが鮮やかで立体的な仕上がりを演出し、味わいだけでなく、視覚的にも楽しめる贅沢な一品です。“いちごと抹茶のタルト”は、抹茶のほろ苦さとイチゴの酸味や甘みの絶妙な対比をお楽しみいただけます。抹茶のアーモンドクリームの上に、イチゴとホワイトチョコのガナッシュを重ね、イチゴで華やかに飾り付けました。隣には、濃厚な抹茶チョコレートの上にイチゴシャーベットを添え、味わいのコントラストを一皿に表現しています。

“いちごのクリームブリュレ”は、なめらかなクリームブリュレに甘酸っぱいイチゴのコンポートを敷き詰めて焼き上げました。表面のキャラメリゼの香ばしさと爽やかなイチゴシャーベットがそれぞれの味わいを引き立てる一品です。

■いちごと抹茶のデザートフェア 概要

期 間：2026年1月9日（金）～2026年2月28日（土）

時 間：11：00～

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」／1F ロビーラウンジ「フォンテヌ」

料 金：①いちごと抹茶のパフェ 2,800 円／②いちごと抹茶のタルト 2,500 円／

③いちごのクレームブリュレ 2,500 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/kd5bc10nc>

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

■鮮やかな春の訪れを告げる、イチゴを贅沢に使用した美味が勢ぞろい「ストロベリースイーツ&パン」



ストロベリースイーツ&パン

1F「粋」では、季節を迎えるイチゴをふんだんに使用した華やかなスイーツとパンを発売いたします。定番の“ナポレオンパイ”は、キャラメリゼしたパイ生地にカスタードとバターを合わせたムースリーヌを重ね、イチゴを丸ごと飾った贅沢な一品。“ストロベリーモンブラン”は、白あんにイチゴとマスカルポーネを合わせた優しい甘さのクリームで可憐なピンク色に仕上げました。さらに、抹茶の香りとイチゴの酸味が調和する“ストロベリーティラミス”は、ジェノワーズ生地に抹茶シロップを染み込ませ、マスカルポーネのムースとイチゴジャムで鮮やかな層を演出いたしました。

また、濃厚なイチゴクリームに甘酸っぱい果肉を加えた“ストロベリークリームパン”をはじめ、マーブル状のデニッシュ生地にイチゴチョコを織り込み、バターとイチゴの香りを豊かに仕上げた“ストロベリーブレッド”、そして、ラズベリーチョコとドライイチゴを散りばめ、可愛らしい形に焼き上げた“ラテール フレーズ”の3種類のパンもご用意いたしました。

見た目も味わいも多彩な“いちご”のラインナップで、春の訪れを感じるひとときをお届けします。

■ストロベリースイーツ&パン 概要

期 間：2026 年 1 月 9 日（金）～2026 年 2 月 28 日（土）

時 間：11：00～20：00

店 舗：1F スイーツ&ベーカリー「粋」

料 金：①ナポレオンパイ 810 円／②ストロベリーモンブラン 756 円／

③ストロベリーティラミス 648 円／④ストロベリークリームパン 486 円／

⑤ストロベリーブレッド 540 円／

⑥ラ テール フレーズ 1,620 円（ハーフサイズ 864 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/hu0c1css2>

※料金には消費税（8%）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 23 ホテル・5,390 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、2025 年 1 月に公開した[新指針【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：有馬／木村

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