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 11 月 4 日

報道関係各位

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

クリスマスディナー＆ランチ 2026

東京の絶景とともに楽しむクリスマスダイニングを

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：柴﨑 和宏）24F オールデイダイニング「ハーモニー」は 2026 年 12 月 24 日（木）より、クリスマスディナーとランチをご提供いたします。開放的な高層階ダイニングで東京の街並みを眺めながら、まるでサンタクロース村を訪れたかのような心躍るお食事とともに、大切な方と過ごす特別なひとときをお楽しみいただけます。



クリスマスディナーNoël Opera

■ クリスマスディナー

期間：2026 年 12 月 24 日（木）～2026 年 12 月 26 日（土）

時間：17:30～／18:00～／20:00～／20:30～　120 分制

店舗：24F オールデイダイニング「ハーモニー」

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）※要予約・前日 18:00 まで

URL：https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/3mrsx41aiu/

THE ROYAL PARK
ICONIC
TOKYO SHIODOME

クリスマスディナー Noël Opera

料金：お一人様　東京タワー側窓席　32,000 円
（ハーフボトルシャンパン 1 本付※2 名予約につき 1 本）
豊洲方面側窓席　28,500 円（グラスシャンパン付）

＜メニュー＞

アミューズ　：マグレカナールのキャラメリゼ フランボワーズのリボンを添えて
冷製オードブル：雲丹のブラマンジェキャビア添え・抹茶クリームチーズと蟹のツリータルト・ポワロビネグレットをサーモンとともに
温製オードブル：カレリアシチュー
スープ　：フォアグラを入れた下仁田ネギのポタージュ
魚料理　：オマール海老のポワレとヒラメのバプール ベルモットとトリュフのハーモニー
肉料理　：和牛フィレ肉とポルチーニ茸 シェリー香るマデラソースで
デザート　：ホワイトチョコレートとベリーのコンポジション、コーヒーまたは紅茶

クリスマスディナー Noël Chanter

料金：お一人様　席指定不可　23,500 円（グラスシャンパン付）

＜メニュー＞

アミューズ　：クリスマスオードブルのトリプティク
雲丹のババロア・抹茶クリームチーズと蟹のクリスマスタルト・サーモンで巻いたポワロービネグレット
温製オードブル：カレリアシチュー 発酵バターを加えたマッシュポテト添え
スープ　：下仁田ネギのカプチーノ仕立て
魚料理　：甘鯛のエカイユ 西京味噌のブルーテ
肉料理　：国産牛サーロイン 彩り野菜 タイム香るジュと柚子胡椒
デザート　：ヘーゼルナッツのブラマンジェ 柑橘ソースを添えて、コーヒーまたは紅茶



クリスマスディナーNoël Chanter

THE ROYAL PARK
ICONIC
TOKYO SHIODOME

■ クリスマスランチブッフェ

期間：2026 年 12 月 24 日（木）～2026 年 12 月 27 日（日）

時間：11:30～／12:00～／14:00～／14:30～ 120 分制

店舗：24F オールデイダイニング「ハーモニー」

料金：大人 7,500 円、4 歳～12 歳（小学校 6 年生まで）3,000 円

※0～3 歳は大人の取分けもしくは、3,000 円で用意可能

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

URL： https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/dz432346k/



クリスマスランチブッフェ

＜メニュー＞

メイン料理（3点盛合せ） サービススタッフがテーブルへお持ちします

・ローストビーフ 自家製グレイビーソース

・ローストチキン ポルチーニ香るマッシュポテトを添えて

・アメリケーヌクリームソースのシーフードグラタン

ブッフェ お好きなだけお召しあがりいただけます

サラダ

・フリットベーコン・チェダーチーズ・クランベリーのサラダ　フレンチレッシング トリュフドレッシング

東京農家野菜と日本各地の野菜とカレー＆スープコーナー

・クラムチャウダー　EX バージンオリーブオイル パルメザンチーズパウダー

・チキンとリンゴのカレー カルダモンとジンジャーの香り

ピザ

・アンチョビとポテトのオニオンコンフィピザ

パスタ

・赤ワインで煮込んだ牛スジ肉のラグーペンネ

タパス

・スモークサーモンとキャビア　・季節の野菜ピクルス　・カリフラワーのポタージュ ノエル仕立て

・生ハムをのせた牛蒡のムース 雪化粧　・鶏胸肉のコンフィとルージュの彩り

・豚のしゃぶしゃぶサラダ 大葉のソースとマッシュポテト

・鰤のカルパッチョ 大根のリースと和風のソース　・クリスマスカラーのカプレーゼ バジルソース

・帆立貝と蛸のマリネ とびっこのソースと水菜のハーモニー

デザート

・ブッシュドノエル　・フルーツパウンドケーキ　シュトーレン仕立て

・ストロベリームース　ミニパフェ　・シュークリーム　など計 6 種類

※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。

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：杉山
TEL：080-7012-8427　E-mail：m-sugiyama@rphs.jp