

2026年4月14日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ロイヤルパークホテル

「アジアンフードbuffet」「アジアンデザートフェア」を開催 2026年5月6日 期間限定/1F「シンフォニー」にて

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5月8日（金）～2026年6月28日（日）のうち、金～日限定で、1Fシェフズダイニング「シンフォニー」にて「アジアンフードbuffet」を開催いたします。

また、2026年5月1日（金）～2026年6月30日（火）には1Fシェフズダイニング「シンフォニー」にて「アジアンデザートフェア」もご提供いたします。

■“料理で巡るアジア旅行”がテーマ！多彩なスパイスでのアレンジも楽しい「アジアンフードbuffet」



アジアンフードbuffet

アジア 6 か国を旅するように本場の味わいをお楽しみいただける「アジアンフードbuffet」が新登場。冷製料理には、彩り豊かな野菜を巻いたベトナムの生春巻きや、豚ひき肉にハーブを効かせたタイのラープ・ムー、甘酸っぱい味わいがクセになるヤムウンセンなど、爽やかな一品が並びます。インドネシアからはスパイス香るピクルスのアチャールも加わり、食欲をそそる味わいが広がります。

ホテル自慢の和牛ローストビーフは、3種のソースでご提供。醤油ベースに玉ねぎと唐辛子を加えたアジアン香味ソースは、ジューシーなお肉をさっぱりと引き立てます。また、肉汁たっぷり香り高く焼き上げた韓国のサムギョブサルや、やさしい味わいのフォーはシェフが出来立てをサーブいたします。温製料理には、レモングラス香るチキングリルや甘辛い味付けが人気のミーゴレン、韓国のりの風味豊かなキンパ、もちもちのチデミ、イカン・ゴレンなど、各国の魅力が詰まった料理が勢揃い。スパイシーさは控えめに仕上げ、お子様でも安心してお楽しみいただけます。また、より刺激的な味を求める方には、buffet台に各種スパイスや調味料をご用意し、お好みでアレンジしていただけます。

デザートには、台湾のオーギョーチや香港のエッグタルト、可愛い韓国トゥンカロンなど、アジアの甘い魅力を楽しめるスイーツをご用意いたします。

まるでアジアを旅するような味わいを、ぜひこの機会にご堪能ください。

■「アジアフードbuffet」～アジアを巡る美食の旅～ 概要

期 間：2026年5月8日（金）～2026年6月28日（日）金～日限定 ※除外日：5月29日（金）

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

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/9528kry1aj>

※金曜日限定：大人1名様につき、オリジナルカクテル1ドリンクサービス（要予約）

■初夏を彩るトロピカルなアジアスイーツが勢ぞろい！甘い魅力を楽しむ「アジアデザートフェア」



アジアデザートフェア

爽やかな風が吹く初夏に、さっぱりとお楽しみいただける「アジアデザートフェア」が登場します。

「マンゴープリンパフェ」は、マンゴーを丁寧にミキサーにかけて濃厚な味わいを引き出したマンゴー&ココナツのシャーベットに、オーギョーチやココナツブランマンジェ、マンゴープリン、パンナコッタを重ねました。レモンシロップでマリネした白キクラゲの食感が心地よいアクセントになった、美しい層の重なりをお楽しみいただけます。

「アジアデザートプレート」には、アジア各地の人気スイーツを一皿に集めました。韓国で親しまれるトゥンカロンは、いちご味のホワイトチョコクリームやチョコレートクリームにアーモンドクッキーを忍ばせた、見た目も愛らしい一品。さらに、濃厚なカスタードとサクサク食感のクッキー生地が美味しい香港のエッグタルトや、レモンの爽やかさが広がる台湾のオーギョーチを添え、アジアの多彩な甘さを贅沢に味わえるプレートに仕上げました。

さらに、黒ゴマを練り込んだクロワッサン生地を香ばしく焼き上げた「クロッフル ココナツシャーベット」も登場。黒ゴマのカスタードソースと合わせることで風味が一層引き立ち、バナナやマンゴー、ココナツシャーベットがトロピカルな余韻を添えます。

アジアの多彩な甘さをホテルでゆったりと味わう特別なひとときをお楽しみください。

■アジアデザートフェア 概要

期 間：2026年5月1日（金）～2026年6月30日（火）

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：マンゴープリンパフェ／アジアデザートプレート 各 2,400 円
クロッフル ココナツシャーベット 2,300 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）

URL：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/l2bm9i1hbogg>

※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。

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