



2025 年 9 月 25 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buffet 2025
ご家族や大切な方と楽しむ期間限定の特別メニュー

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：笠原邦芳）では、地上約 100mからの眺望とともに楽しめるクリスマスのディナーとランチをご用意します。ホテル館内はクリスマスを祝う装飾が施され、大切な日に大切な方と高層階から望む絶景を眺めながら思い出に残るクリスマスをお過ごしいただけます。



クリスマスディナー「THE 天空 Noel」

■ クリスマスディナー

クリスマス期間限定の2種類の特別ディナーコース。汐留の摩天楼がおりなす夜景とシェフが腕を振るうお料理をお楽しみいただけます。クリスマス期間は早めのご予約をおすすめします。

期間：2025 年 12 月 24 日（水）、25 日（木）

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：2 日前までに要予約

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

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



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

THE 天空 Noel2025

料金：お一人様 東京タワー側窓席 32,000 円※2 名予約時ハーフボトルシャンパン 1 本付
お一人様 窓席 28,700 円グラスシャンパン付

〈THE 天空 Noel2025 メニュー〉

アミューズ : 炙り飛騨牛のピンチョス
冷製オードブル: 煌めく海鮮ジュエリーボックス
アワビ・いくら・サーモン・ホタテ貝・有頭えび・紋甲イカ
温製オードブル: 鴨のコンフィと柚子胡椒風味のロワイヤル
スープ : ポルチーニ風味の淡雪 シャンピニオンスープ
魚料理 : 星降る夜の贈り物 オマール海老のポワレと金目鯛のバプール
シャンパン香るナージュ仕立て
肉料理 : 汐留の夜景とともに 国産牛フィレ肉とフォアグラのハーモニー
リボンを添えたロッシェニ
デザート : ノエルタルトいちごとショコラ、コーヒーまたは紅茶

THE クリスマスディナー2025

料金：お一人様 座席指定なし 23,700 円グラスシャンパン付

〈THE クリスマスディナー2025 メニュー〉

冷製オードブル: ノエル・ド・オードブル 海の恵み
サーモン・ホタテ貝・有頭えび・紋甲イカ・とびっこ
温製オードブル: 鴨のコンフィと柚子胡椒風味のロワイヤル
スープ : きの子のポタージュ 森の恵み
魚料理 : 汐風薫るデュエット 金目鯛とムール貝のバプール
星の飾りと白ラタトゥーユを添えて
肉料理 : 聖夜を彩る贈り物 ビーフサーロインのポワレ 赤ワインソース
デザート : ノエルいちごカッサータ、コーヒーまたは紅茶



クリスマスディナー「THE クリスマスディナー」



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

■ クリスマスランチbuffet

クリスマス期間限定メニューでお届けするランチbuffet。10種類のタパスやスープ、サラダ、パスタなどはbuffetからお好きなだけお召しあがりいただき、メインにはローストビーフ・ローストチキン・シーフードグラタンの盛合せなど、クリスマスにふさわしいお料理の数々をお届けします。専属シェフパティシエの自家製デザートも味わえるお得なメニューとなっています。



10種類のタパスや、ピザ、パスタ、サラダ、スープ&カレーのbuffetにメイン料理とデザート盛合せが楽しめます

期間：2025年12月20日（土）、21日（日）、24日（水）、25（木）

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7,000円、小学生3,000円、未就学児1,500円

※中学生以上は大人料金、4才～6才までは未就学児料金（3才以下は無料）

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buffet 2025メニュー〉

buffetスタイル

タパスカクテル

カリフラワームースと生ハムのノエル仕立て ルージュで彩った合鴨のロースト クリスマスカラーの3色オードブル〜マグロとアボカド、ヨーグルトソースのマリアージュ タコとポテトのガリシア 聖夜のトリコロールピンチョス えび・トマト・モッツアレラチーズをバジルのソース チキン



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

と白菜のマリネ グレープフルーツのソース ゴボウの冷製スープ スモークサーモン ルビーのし
ずく なすとサルシッチャのトルティージャ 東京農家野菜のピクルス

パスタ&ピザ

牛肉のラグーパスタ ツナポテトピザ

サラダ

カジキマグロとアボカドのサラダ

スープ&カレー

東京農家野菜と日本各地の野菜 オニオンスープバー&バターチキンカレー

コーススタイル

メイン料理3種盛合せ

・ローストビーフ ・ローストチキン ・シーフードグラタン

デザート4種盛合せ

・バニラクレームブリュレ ・ストロベリーパウンドケーキ&バニラアイスクリーム
・ストロベリーガナッシュタルト ・ストロベリーカッサータ ベリーソース

※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。オープンキッチンで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（2番出口）・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

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：03-6253-1111（代表） E-mail：h-kamamoto@rphs.jp