2026 年 10 月 28 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

フカヒレとエゾアワビを味わう絢爛豪華ランチ＆ディナーを発売

料理長の技と感性を堪能する「齊藤料理長賞味会」も 11/27 一夜限定で開催

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 30 日（水）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて、「フカヒレとエゾアワビを味わう絢爛豪華ランチ＆ディナー」を発売いたします。また、2026 年 11 月 27 日（金）の一夜限定で、特別ディナーイベント「齊藤料理長賞味会」を開催いたします。

■素材そのものの旨みを最大限に生かす繊細な味付けが特徴の広東料理の王道で構成する特別コース

フカヒレとエゾアワビを味わう絢爛豪華ディナー

「桂花苑」では、広東料理の“王道”をご堪能いただけるこの時期限定の「フカヒレとエゾアワビを味わう絢爛豪華ランチ＆ディナー」をご用意いたしました。コースは、北京ダック、蜜焼きチャーシュー、くらげを盛合せた前菜から始まります。ディナーでは、金華ハムで丁寧に出汁を取った上湯の旨味とフカヒレの食感が調和する、贅沢な味わいのフカヒレの煮込みをご提供いたします。続いて、和牛のオイスターソース炒めと天使の海老の湯引きの盛合せをご用意。広東料理の定番であるオイスターソースで、和牛の旨味と人参、カイラン、葱、あわび茸など彩り豊かな野菜の食感とコクを引き出して炒めた一品で、天使の海老の湯引きは、海老本来の甘みが際立つシンプルで上質な味わいです。ランチでは、前菜盛合せの後に大海老と野菜の炒めをご提供いたします。

さらに、ディナーでは広東料理の高級食材として知られるエゾアワビとナマコを、フカヒレのコラーゲンとともに煮込んだ一皿をご提供。素材を生かした味付けで、広東料理の魅力を存分に感じられる贅沢な逸品です。

お食事前には、東京うこっけいから丁寧に出汁をとったスープを、お食事にはXO醤の香りを生かしたタラバガニ入り炒飯をご用意いたします。

デザートの杏仁豆腐は、北杏と南杏の2種類から抽出したエキスを用いて仕上げた、香りと甘みの余韻が広がる伝統的な製法にこだわった一品です。絢爛豪華なメニューで織りなすコースを、ぜひこの機会にご堪能ください。

■フカヒレとエゾアワビを味わう絢爛豪華ランチ＆ディナー　概要

期　間：2026年11月1日（日）～ 2026年12月30日（水）

※除外日：2026年12月19日（土）～12月25日（金）

時　間：ランチ 平日 11：30～14：30（L.O.14：00）、土・日・祝日 11：30～15：00（L.O.14：30）
ディナー　　17：30～21：30（L.O.21：00）

店　舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料　金：ランチ　お一人様　10,000円 ／ ディナー　お一人様　16,000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）

ＵＲＬ：https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/zlsouwms1tj

■年に一度の特別な晩餐、齊藤料理長の技と感性で素材の魅力を余すことなく引き出した料理の数々

齊藤料理長賞味会

料理長就任6年目を迎え、ますます研ぎ澄まされた技と感性を持つ齊藤料理長による賞味会を今年も開催いたします。賞味会は料理長からのサプライズ“一口のお楽しみ”からスタート。

続く前菜の盛合せは、和牛サーロインのカルタファタ包みや秋刀魚の燻製、鮟肝の老酒漬けなど、季節の香りと旨味をお楽しみいただける一皿です。

「桂花苑」伝統の“フカヒレの姿煮”は、料理長がゲストの目の前で上湯を注ぎ仕上げる特別演出付。金華ハムで丁寧にとった上湯の深い旨味がフカヒレに染み渡る贅沢な味わいです。お召しあがり後のタレに一口おこげを加え、崩しながら味わうことで、最後の一滴までお楽しみいただけます。

ロブスターの葱生姜炒めは、半身のロブスターにパプリカ2種とクレソンを合わせ、葱と生姜の香りがふわりと広がる上品な味わいに仕上げました。

続く、国産エゾアワビと帆立貝のXO醤炒めは、国産エゾアワビを使用し、あわび茸、マコモダケ、紅心大根、黄ニラなどを合わせた、辛味と複雑な旨味が重なる奥行きのある一皿です。

お食事のタラバガニ入りクリーム仕立ての炒飯は、生クリームと卵白で仕上げたふわふわのクリームをまとわせ、さらにトリュフ香るソースと削りトリュフを合わせた、香りの余韻が続く豪華な炒飯です。

デザートには瀬戸内レモンの香りと酸味を生かした爽やかな杏仁豆腐と、カダイフをチョコ生地で包みザクザク食感を生み出したドバイチョコの生月餅を盛合せ、上品な甘味でコースを締めくくります。

齊藤料理長が一夜のために磨き上げた技と想いを、一皿ごとに感じていただける特別な賞味会。ぜひこの機会に「桂花苑」が誇る料理の数々をご堪能ください。

■齊藤料理長賞味会　概要

日　時：2026年11月27日（金）18：00～
店　舗：B1F 中国料理「桂花苑」
料　金：お一人様　28,000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）
ＵＲＬ：https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/byi7qwxusmf

※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。

■中国料理「桂花苑」料理長　齊藤 英司郎

1989年	ロイヤルパークホテル入社。 開東閣など様々な宴席料理などでも研鑽を重ねる。
2018年	中国料理「桂花苑」副料理長。 同年、東京都優良調理師知事表彰受賞。
2021年7月	中国料理「桂花苑」料理長就任。
2023年11月	調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰 受賞。

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蛎殻町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