三菱地所グループ



ROYAL PARK HOTELS

2025年11月6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

鮑や TOKYO X 冬の山海の幸を味わう摩天楼ディナー ショコラドームにアツアツのチョコをかけて楽しむデザートも

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) は、24F オールデイダイニング「ハーモニー」にて 2025 年 12 月 1 日 (月) より、冬に身 が締まって味が凝縮する鮑や鯛、フォアグラや赤ワインをたっぷり使いトロトロに煮込んだ東京の銘柄 豚 TOKYO X を含む 3 種肉料理の盛合せなど山海の幸を使った全 7 品のフルコースが、クリスマスや 年末年始に向けて華やぐ東京ならではの夜景とともにたのしめるディナーを提供します。



冬の山海の幸を集めた全7品のフルコースが味わえる「冬の摩天楼ディナー」

■ 冬の摩天楼ディナー

期間:2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)

時間:17:30~22:00 (L.O. 21:00)

店舗:24F オールデイダイニング「ハーモニー」

料金:16,000円

予約・問合せ:03-6253-1130 (10:00~18:00)

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



■ 味わいポイント

冬の摩天楼ディナーは、オマール海老やフォアグラを使ったオードブル 3 種から始まるフルコースです。スープは 3 種のチーズがとろけるアツアツのオニオングラタンスープがじんわりと体を温めてくれます。鯛と鮑を 1 皿に盛り合わせるなど、魚料理までも贅沢な食材の目白押し。メイン料理は、寒い時期に嬉しい東京の銘柄豚 TOKYO X の赤ワイン煮と仔羊&牛フィレの盛合せ。専属パティシエが手作りするデザートは、温かいチョコレートをかけていただく「ショコラドーム」が登場します。

冬の摩天楼ディナーメニュー

<u>アミ</u>ューズ

牛肉タタキのピンチョスと淡路玉ねぎのスライス

冷製オードブル

オマール海老と帆立のマリネ サーモンとアボカドのタルタル ライム香るドレッシング

温製オードブル

フォアグラのポワレ 東京産きの子のリゾットとともに

スープ

3種のチーズをのせたオニオングラタンスープ

魚料理

鯛のポワレと鮑のバターソテー プチベールのフリットを添え サフランソース

メイン料理 3種肉料理盛合せ

東京の銘柄豚TOKYO Xの赤ワイン煮・仔牛のフィレロースト・牛フィレ肉のポワレ

デザート 下記4種より1品お選びいただけます(左下画像参照)

- ・バニラクレームブリュレ ストロベリーソース フランボワーズシャーベット添え
- ・ストロベリー&バニラアイスクリームのショコラドーム ショコラショーをかけて
- ・ストロベリーパウンドケーキ ベリーソース バニラアイスクリーム添え
- ・ストロベリータルト バニラアイスクリーム添え

コーヒーまたは 紅茶



注目のショコラドームも選べる、デザート4種



店内からは東京ウォーターフロント側の夜景も楽しめます





誕生日やアニバーサリーには、メッセージプレートやケーキも事前に予約できます

※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: 03-6253-1124 E-mail: h-kamamoto@rphs.jp