



2025 年 10 月 21 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

年末年始は東京のパノラマビューと楽しむディナー&ランチ

2026 年 1 月 3 日と 4 日のニューイヤーランチブッフェはテーブルマジックも

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）の 24F オールデイダイニング「ハーモニー」では、年末年始を祝うのにふさわしい特別なディナーと初詣後のご家族の会食に最適な和洋折衷のニューイヤーランチブッフェを用意します。ランチでは 1 月 3 日（土）と 4 日（日）の 2 日間限定でお子様に喜ばれるテーブルマジックも実施します。



全 7 品が楽しめる「年末年始ディナー」

■ 年末年始ディナー

年末年始 2 日間限定のディナーです。この日のためにシェフが特別に用意した全 7 品のコースを東京の煌めく夜景とともに楽しめます。

期間：2025 年 12 月 31 日（水）、2026 年 1 月 1 日（元日）

店舗：24F オールデイダイニング「ハーモニー」

時間：17:30～/18:00～/20:00～/20:30～ ※120 分制

料金：お一人様 18,000 円

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/5js8cj2vr8/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

〈年末年始ディナーメニュー〉

アミューズ : 新春を祝う紅白の一皿 白いじゃがいものブルーテに咲く薔薇サーモンといくらの雫
冷製オードブル: 柚子薫る鯛のカルパッチョ
温製オードブル: 鴨のコンフィと和風あおさりゾット
温製オードブル: フォアグラとコンソメ 洋風茶わん蒸し
魚料理 : 海の幸のおせち オマール海老のポワレ 金目鯛のバプール ムールマリニエール
肉料理 : 新年の祝祭 牛フィレ肉と国産牛サーロインのポワレ トリュフソースとともに
デザート : 和栗モンブランタルト抹茶アイスクリーム添え、コーヒーまたは紅茶

■ ニューイヤーランチブッフェ

お正月らしいお料理も取りそろえたタパスカクテル、サラダにパスタ、お子様が喜ぶピザだけでなく洋風のお雑煮やカレーも食べ放題です。新年を祝うメイン料理として3種の肉料理の盛合せを用意するほか、和風スイーツなど4品を盛り合せたデザートをお席へお届けします。また、1月3日(土)と4日(日)の2日間限定イベントとして、各テーブルにマジシャンが伺い、目の前でテーブルマジックを披露。新春を祝うお料理とともに思い出に残るひとときを演出します。

期間: 2026年1月1日(元日)～1月4日(日)

店舗: 24F オールデイダイニング「ハーモニー」

時間: 11:30～/12:00～/14:00～/14:30～ ※120分制

料金: お一人様 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/5js8cj2vr8/>



和洋折衷で、ご家族皆が楽しめるお料理が揃う「ニューイヤーランチブッフェ」



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

〈ニューイヤーランチbuffetメニュー〉

buffetスタイル

タパスカクテル

- ・黒豆と栗きんとんのクリームチーズカナッペ
- ・鱈のフリットと里芋の醤油バルサミコソース
- ・鯛のカルパッチョハーブとジンジャーのソース
- ・マグロ・アボカド・ヨーグルトソースのグラスオードブル
- ・スモークサーモンイクラ添え
- ・合鴨のロースト西京味噌ソース
- ・伊達巻きと有頭えび柚子の香り
- ・ゴボウの冷製スープ
- ・東京農家野菜のピクルス
- ・チキンテリーヌとキャロットラペ

パスタ&ピザ

- ・ツナとアスパラガスのトマトパスタ
- ・サーモンとほうれん草のピザ

サラダ

紅白オニオンと冬野菜のサラダ

スープ&カレー

トマト風味の洋風お雑煮バー&国産牛すじのカレー

コーススタイル

メイン料理3種盛合せ

- ・奥州いわいどりのフリカッセ
- ・ローストビーフ
- ・鯛とえびのロワイヤル

デザート4種盛合せ

- ・白玉ぜんざい
- ・黒豆のパウンドケーキ
- ・和栗モンブラン
- ・抹茶アイスクリームとフルーツ

※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。



24F オールデイダイニング「ハーモニー」の一部お席からは東京タワービューも楽しめます。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

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