

2026 年 2 月 17 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

## 「春の味覚と北京ダック食べ比べランチ&ディナー」が登場

### 「北京ダックと春の味覚食べ放題ディナー」も中国料理「桂花苑」にて発売

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 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 28 日（火）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて「春の味覚と北京ダック食べ比べランチ&ディナー」を発売いたします。また、2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 5 月 31 日（日）の土・日・祝日限定で「北京ダックと春の味覚食べ放題ディナー」を開催いたします。

■異なる味わいと食感が織りなす、春の華やぎを感じる「春の味覚と北京ダック食べ比べ」が登場！



春の味覚と北京ダック食べ比べ ※写真はディナーイメージ

「桂花苑」では、サクラエビや桜の香り、青海苔の風味など華やかで軽やかな春の味覚と北京ダックの多彩な味わいをご堪能いただける春限定コースをご用意いたしました。

ナンプラーならではの香りと旨味がアクセントとなったカツオの魚醤漬けを含む前菜盛合せからコースは始まります。ディナーでは磯の香りがふんわりと広がる、タラバガニと青海苔を合わせたフカヒレスープをご用意いたします。コースの主役は、三種の北京ダック食べ比べ。窯焼きの王道スタイルは、甜麺醤の甘みと旨味が鴨の香ばしさを引き立てる定番の味わい。プラムソースを使ったチャイナクレープ包みは、梅と大葉を合わせ、爽やかな酸味と香りで軽やかに仕上げました。さらに、キャビアと金粉を添えた一品は、塩気のみで味わう贅沢なスタイルで、パオに包んでお召し上がりいただきます。

料理長おすすめの、蒸し蛤と真鯛に魚醤ベースのソースとネギ油を合わせた一品は、さっぱりとした魚介の旨味に、ネギと魚醤の香りが重なり、菜の花と桜の塩漬けの飾りが春の彩りを添えます。

続く一皿は、ランチには軽やかな香りと食感をお楽しみいただける“海老と烏賊 野菜の炒め サクラエビとともに”を、ディナーには、濃厚なオイスターソースとサクラエビの香ばしさが美味しい“和牛と野菜の辛味炒め サクラエビとともに”をご用意いたします。

お食事には、王道の北京ダックの味わいをそのまま楽しめる濃厚な炒飯を、デザートには、桜シロップで香り付けした杏仁豆腐をご提供。見た目にも華やかで、春の香りと彩りを散りばめた多彩なお料理と北京ダックの豊かな味わいをぜひこの機会にご賞味ください。

### ■春の味覚と北京ダック食べ比べランチ&ディナー 概要

期 間：2026年3月1日（日）～2026年4月28日（火）

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：お一人様 ランチ 10,000 円／ディナー 15,000 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/zfwkd32w75ys>

### ■春の訪れを感じる食材を随所に使用した贅沢な「北京ダックと春の味覚食べ放題」が週末限定で新登場。



「北京ダックと春の味覚食べ放題ディナー」

土・日・祝日限定で、春の味覚とともに北京ダックを心ゆくまで楽しめる「北京ダックと春の味覚食べ放題ディナー」も開催いたします。通常の食べ放題メニューに加え、タケノコやサクラエビ、アサリなど春の訪れを感じる食材を使った料理を新たにラインナップいたしました。

今回の食べ放題では、香ばしく焼き上げた北京ダックをパオに挟んで楽しめる特別仕様でご提供。皮だけでなく肉の旨味までしっかりと味わえるため、北京ダック好きの方にもご満足いただける一品です。料理長おすすめの料理も登場し、さっぱりと蒸し上げた“真鯛と筍の葱生姜蒸し”は、魚醤のソースとネギの香りが食欲をそそる一品に仕上げました。また、ぷりぷりの海老にサクラエビの香ばしさを加えた“海老とサクラエビの炒め”や、濃厚な味付けでご飯が進む“回鍋肉”、野菜の食感を存分に楽しめる“サクラエビ

と五目野菜炒め”など、香りと食感を楽しめるメニューが勢揃い。さらに、サクラエビやアサリを加えた2種類の炒飯もご用意いたしました。

定番の点心や温菜に加え、春の味覚を取り入れた多彩な料理と北京ダックを好きなだけ味わえる週末限定の特別ディナー。料理長自慢の品々とともに、春ならではの華やかな食べ放題をぜひこの機会にお楽しみください。

## ■北京ダックと春の味覚食べ放題ディナー 概要

期 間：2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日）土・日・祝日限定

※除外日 2026年4月29日（水・祝）～2026年5月6日（水・振休）

時 間：17：30～21：00（最終入店 19：30）90分制 ※2名様より承ります。

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料 金：お一人様 9,000円／お子様（4～12歳） 5,000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/shylxkq5a>

※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：有馬／木村

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp