

2025 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

北京、上海、四川、広東の魅力を堪能「中国四大料理ランチ&ディナー」

「齊藤料理長賞味会」も 11 月 28 日（金）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蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2025 年 11 月 1 日（土）～2025 年 12 月 30 日（火）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて「中国四大料理ランチ&ディナー」を発売いたします。また、2025 年 11 月 28 日（金）には「桂花苑」料理長によるディナーイベント「齊藤料理長賞味会」を開催いたします。

■北京、上海、四川、広東 それぞれの魅力を引き出してアレンジを加えた中国四大料理コースをご提供



中国四大料理ディナー

「桂花苑」では、広東料理を軸に、味の濃淡や食感のバランスにこだわり、各地方料理の個性を際立たせた「中国四大料理ランチ&ディナー」をご用意いたしました。

ディナーコースは、蜜焼き叉焼、北京ダックなど各地方の定番前菜 4 種を盛合せた一皿から始まり、上湯の香りがふんわりと広がる「桂花苑」の人気メニュー、金華ハム香るフカヒレの煮込みへと続きます。また、北京特有の甘辛で濃厚な味わいでアレンジした和牛の味噌炒めと、四川の祝い事などの定番料理、紅茶と山椒で香りづけした合鴨のスモークの盛合せ、上海料理の特徴の少し甘めで濃厚な味付けで仕上げた海老の葱生姜炒めと、広東料理の技法「清蒸」を用いたエゾアワビのスチームの盛合せなど、一皿で 2 つの地方料理の魅力を味わえる品が続きます。さらに、出汁の旨みあふれるタラバガニと上海蟹味噌入りの肉団子の蒸しスープの後、四川マーボー豆腐と白飯または上海焼きそばからお選びいただけるお食事をご用意いたします。「一つのコースで四大料理をお楽しみいただきたい」という料理長の発想で生まれたこの時期限定のコースメニュー。各地方の魅力あふれる料理の数々をぜひご賞味ください。

■中国四大料理ランチ&ディナー 概要

期 間：2025 年 11 月 1 日（土）～2025 年 12 月 30 日（火）

時 間：ランチ 11：30～14：00／ディナー 17：00～21：00

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 17,000 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/2q25ttr0x>

■一夜限定のディナーイベント「齊藤料理長賞味会」匠の技で魅せる中国料理で口福のひとつときを。

料理長就任 5 年目を迎え、ますます円熟味が増す齊藤料理長による賞味会では、これまで高評価を得てきたメニューと王道の中国料理を匠の技で華やかにアレンジいたしました。

料理長から一口のお楽しみからコースはスタート。寒鰯のタタキのアボカド巻き、叉焼、エゾアワビの葱だれなど、華やかな盛り付けが目を引く 5 種の前菜、金華ハム香る上湯スープと、タラバガニと蟹の卵入りソースの濃厚な味わいの 2 種類をお楽しみいただける贅沢なフカヒレの食べ比べへと続きます。

また、醤油麹で旨みを閉じ込めた和牛サーロインのローストには、季節を彩る野菜のセイロ蒸しを合わせてご提供。蒸気とともに提供される臨場感も魅力の一品です。肉厚で甘みのある皇帝の海老の炒めは、濃厚な海老味噌ソースを絡める料理長の華麗な技を間近でお楽しみいただけるパフォーマンス付でご提供いたします。お食事には帆立貝の旨みを閉じ込めた雲吞と干し貝柱の出汁が香る塩味のつゆそばを、デザートには和・洋・中が融合した上品な甘味をご用意いたしました。

料理長が一皿一皿に込めた技と想いを、ぜひこの機会にご堪能ください。



齊藤料理長賞味会

■齊藤料理長賞味会 概要

開催日：2025 年 11 月 28 日（金）

時 間：18：30～21：00

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）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/dr1jkrzrm2e>

※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 英司郎について

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



中国料理「桂花苑」
料理長 齊藤 英司郎

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 23 ホテル・5,390 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

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