

2025年10月9日

報道関係各位

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

繊細で贅沢なフレンチフルコースなど「クリスマスディナー&ランチ」が登場

ディナー付宿泊プランや鉄板焼コース、ホテルバーのアフタヌーンティーも発売

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、2025年12月24日（水）のクリスマスイブ限定で、20F 宴会場「パラッツオ」にて、「ホテル最上階で楽しむクリスマスディナー」をご提供いたします。また、「パラッツオ」でのディナー付ステイプラン「ラグジュリアス・クリスマス」も2025年12月24日（水）限定で発売いたします。そのほか、館内レストランでは、2025年12月20日（土）～12月25日（木）に「クリスマスディナー&ランチ」を発売いたします。

■大切な人とフランス料理フルコースで煌めく時間をお過ごしいただける「クリスマスディナー」



ホテル最上階で楽しむクリスマスディナー

「パラッツオ」では、昨年「現代の名工」を受賞した総料理長 松山 昌樹が率いるシェフたちによる、聖夜にふさわしい繊細で華やかなフランス料理フルコースをご提供いたします。濃厚なフォアグラに爽やかなシナモンの香りをまとうせ、口あたり良く仕上げたアミューズがコースの期待感を高めます。エゾ鮑の食感や燻香をお楽しみいただきながら、上に重ねたシンプルなポテトやハーブ、レースのようにパリパリに仕上げたルッコラのダンテイルなどと合わせてお召あがりいただく前菜は、豊かなハーモニーを感じていただける一品。続いて、白いんげん豆に長時間煮込んで旨みを凝縮した鴨やチョリソーを合わせたフランスの郷土料理「カスレ」をクロメスキにアレンジし、香ばしく揚げてご提供いたします。ロメインレタス、卵黄パウダー、赤タマネギのサラダ、そしてイベリコ豚の生ハムとお楽しみいただけます。

魚料理は、濃厚な旨みの特徴のオマール海老にトリュフを添え、海老の味を余すことなく引き出したピ

スクープとともにご提供いたします。ウイキョウの泡を乗せることで、甘い香りの中にすっきりとした味わいがアクセントとなっています。

肉の旨みを凝縮したグレービーソースを添えた和牛ロースのグリル、または、赤ワインの香りをまとわせて焼き上げた鹿肉のローストのいずれかをお選びいただけます。

デザートは、ほろ苦い大人の味わいに仕上げた栗とコーヒーのオペラに、カシスに西洋かりんのピューレを合わせたシャーベットを添え、ソースで雪の降る聖夜をイメージして美しく演出いたしました。ホテル最上階から臨む夜景と趣向を凝らした繊細なお料理で、煌めくひとときをお過ごしください。なお、ディナー付ステイプランもご用意しております。

■ホテル最上階で楽しむクリスマスディナー 概要

日 付：2025年12月24日（水）

時 間：17：00～22：00（最終入店 20：30）

店 舗：20F 宴会場「パラッツォ」

料 金：お一人様 23,000円 ※お一人様グラスシャンパン1杯付

オプション：メインの和牛ロースをヒレに変更 追加 3,000円／フロマージュの盛合せ 3,000円

予 約・問合せ：TEL 03-3667-6378（イベント予約専用ダイヤル 受付時間 平日 10:00～18:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/information/x2s1zhljc4/>

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

■ラグジュリアス・クリスマス 概要

宿泊期間：2025年12月24日（水）

料 金：1室2名様利用時1名料金 スタンダードフロア スタンダードルーム 46,000円

予約・詳細：<https://www.rph.co.jp/stay/plan/618lbzsigov>

※料金には夕食・消費税・サービス料が含まれます。別途現地にて、東京都宿泊税を申し受けます。

■贅沢な素材を味わう鉄板焼のクリスマスディナーと、ランチには人気の鉄板焼食べ放題を。

「すみだ」では、豪華な食材をシェフの妙技で旨みを引き出すクリスマスディナーコースを2種ご用意いたします。

40,000円のコースでは、素材の甘みをご堪能いただけるボタンエビのマリネと、しっとりとした帆立貝のコンフィをクリスマスカラーのソースでお召し上がりいただく前菜に、サクサクのパイを割ると、フォアグラ、トリュフ、マイタケの芳醇な香りが立ち上るスープが続きます。

魚料理には、プリプリの食感と濃厚なミソが美味しい皇帝の海老と、旨みと歯ごたえが抜群の鮑をソテーし、シャンパンソース、いくらを合わせた贅沢な一皿をご用意いたします。メインディッシュは、神戸ビーフのサーロインまたは仙台牛のヒレのどちらかをお選びいただけます。



「すみだ」クリスマスディナーコース ※40,000円

ランチタイムにはクリスマス鉄板焼ステーキ食べ放題をご提供。ローストターキー、スモークサーモンなどが並ぶサラダ&オードブルbuffet、オマール海老と帆立貝のソテーの後には、クリスマス特別仕様でフォアグラ、国産牛サーロイン、国産牛ヒレなどをはじめ、ハラミ、カイノミ、和牛ハンバーグなど全8種類が食べ放題でお楽しみいただけます。

鉄板焼の魅力をお楽しみいただけるクリスマス限定の味わいをご堪能ください。



「すみだ」クリスマス鉄板焼ステーキ食べ放題

■クリスマスディナーコース/クリスマス鉄板焼ステーキ食べ放題 概要

期 間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

時 間：食べ放題 12/20,21,24,25 1部（11：30～13：00）/2部（13：30～15：00）

食べ放題 12/22,23 11：30～14：30 ※最終入店 13：30

ディナー 17：30～21：00

店 舗：20F 鉄板焼「すみだ」

料 金：食べ放題 お一人様 11,000円/お子様（4～12歳） 6,000円

ディナー お一人様 33,000円/40,000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/paapar2we2rg/>

■豪華なスパークリングワインタワー付！クリスマストワイライトアフタヌーンティーが登場

インパクト抜群のスパークリングワインタワーが付いた、ホテルのバーで楽しむアフタヌーンティーがクリスマスバージョンで登場。

帆立貝の旨みが広がるカラフルな野菜のテリーヌや、クリスマスツリーをイメージしたブロッコリームースのタルト、クリスマスの定番ローストチキンでアレンジしたサラダなど、彩り豊かなセイボリーが3段スタンドに並びます。

メインディッシュには、フォアグラの旨みとトリュフの華やかな香りを存分にお楽しみいただける、牛ヒレステーキのロッシェニをご用意。濃厚な赤ワインソースのロッシェニには、赤ワインとのマリージュをぜひお楽しみください。

デザートは、可愛らしいしろくまが乗ったベリーのタルトやプチサイズのショートケーキなどを盛合せたプレートをご用意いたします。ドリンクは、アルコール、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンクなど全30種類を飲み放題でご提供いたします。特にカクテルは、冬や雪をイメージするカクテルを採り入れ、季節感を演出いたしました。華やかなお食事とともに、心ゆくまでご堪能ください。



クリスマストワイライトアフタヌーンティー
※写真は2名様分です。

■スパークリングワインタワー付クリスマスワイライトアフタヌーンティー 概要

日 付：2025年12月23日（火）～12月25日（木）

時 間：17：00～21：30 最終入店 19:30 2時間制（L.O.15分前）

※1日14名様限定。2名様より承ります。※2日前の17:00までに要予約。

店 舗：B1F メインバー「ロイヤルスコッツ」

料 金：お一人様 13,000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/n2cx8merl/>

なお、5F 日本料理「源氏香」では、「クリスマス会席／御膳」を、B1F 中国料理「桂花苑」では「クリスマスディナー&ランチ」を、1F シェフズダイニング「シンフォニー」では「クリスマスディナーブッフェ／ランチブッフェ」をご用意しております。詳細は下記 URL をご参照ください。

<クリスマス 2025 特設サイト> <https://www.rph.co.jp/sp/christmas2025/>

※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