

2026 年 8 月 3 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

「お月見チャイニーズアフタヌーンティー」を 9 月限定発売
秋の訪れを美味しく味わう「オマール海老と秋の味覚ランチ&ディナー」も登場

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 9 月 1 日（火）～9 月 25 日（金）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて「お月見チャイニーズアフタヌーンティー」を発売いたします。また、2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）の期間には「オマール海老と秋の味覚ランチ&ディナー」をご提供いたします。

■お月見から着想を得たスイーツや点心を秋の味覚とともに「お月見チャイニーズアフタヌーンティー」



お月見チャイニーズアフタヌーンティー ※写真は 2 名様分です。

秋の夜空に浮かぶ名月をテーマにした「お月見アフタヌーンティー」が初登場。月夜でうさぎが餅をつく情景を 3 品で表現した前菜盛合せがアフタヌーンティーの始まりを彩ります。

大きなセイロの中心には、ふわふわもちもち食感が特徴の中国の蒸しパン“花巻”で、コク深いチリソースで味付けしたハンバーグ、レタス、玉子をサンドした月見バーガーをはじめ、優しい甘さの餡を包んだウサギの求肥饅頭、ミルク味のお月見団子でお月見の世界観を演出しています。

また、セイロの周りには、秋の味覚を取り入れた点心が並びます。上海蟹の味噌を贅沢に使ったショールンポー、トップに栗をあしらいい中は海老で仕上げた毬栗に見立てた海老団子、カボチャの形に成型した愛らしい見た目とほっこりとした味わいが魅力の蒸し餃子など秋を感じる見た目の点心を揃えました。尾付き海老のフリッターは、マロン入りマヨネーズで和えコクと甘みをプラス。さらに、帆立貝とボルチーニ茸入り焼売はボルチーニ茸の香りがふわりと広がる、季節感あふれる焼売に仕上げました。

スタンドには、ピンクと白のコントラストが美しい、定番人気のイチジク入り杏仁豆腐や優しい味わいのカボチャの生月餅などが揃います。マロンクリームのロールケーキやマロンのティラミス、スイートポ

テト入り揚げ胡麻団子は秋の味覚の豊かな風味を存分にお楽しみいただけます。四季の彩りを映した「お月見アフタヌーンティー」をぜひこの機会にご賞味ください。

■お月見チャイニーズアフタヌーンティー 概要

期 間：2026年9月1日（火）～9月25日（金）

時 間：ランチ 11：30～14：00／ディナー 17：30～21：00 ※最終入店 19：30

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料 金：お一人様 8,500 円 ※中国茶7種類とコーヒー、紅茶のフリードリンク付

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/u02scaq201>

※ランチタイム1日16名様限定／ディナータイム1日10名様限定。※2日前の17:00までに要予約。

■濃厚な旨みのオマール海老を主役に、秋の訪れを感じる素材で織りなす「オマール海老と秋の味覚」



オマール海老と秋の味覚ディナー

9月10月限定で、オマール海老の豊かな旨みと秋を感じる多彩な味わいをお楽しみいただける「オマール海老と秋の味覚ランチ&ディナー」をご提供いたします。コースは、金木犀で秋の香りをまとわせた蜜焼きチャーシューを含む前菜盛合せから始まり、フカヒレや茸、干し貝柱の旨みを閉じ込めたまろやかな口当たりのカボチャスープをご用意。鮮やかなオレンジ色のスープが視覚からも秋を感じさせます。

続く一皿は、濃厚な上海蟹の味噌を使ったショーロンポーと、牛肉とトリュフのカルタファタ包み蒸しをご提供いたします。カルタファタの紐をほどく瞬間に立ち上るトリュフの芳醇な香りが、秋の高揚感を演出。

魚介の炒め物は、ディナーには帆立貝と甘鯛を、ランチには烏賊を、中国野菜のカイランや紅芯大根、マコモダケなどとともに香り高いポルチーニ茸と銀杏ソースで仕上げました。メインには、オマール海老のスチームをご提供。オマール海老のインパクトはそのままに、身を丁寧に取り出しカットして、チンゲン菜、もやし、ナス、春雨などを合わせました。XO 醤の香りと旨みが全体を包み込む、料理長自慢の一品です。

お食事には、焼鮭と松茸を使った炒飯をご用意。まずはそのまま炒飯としてお楽しみいただき、途中か

ら松茸で出汁を取った豊かな香りのスープをかけて、味わいを変えながらお召しあがりいただけます。

デザートは、イチジク入り杏仁豆腐がコースの締めくくりにふさわしい優しい甘みをお届けいたします。ぜひこの機会に、オマール海老とこの季節ならではの素材が織りなす贅沢なコースをご堪能ください。

■オマール海老と秋の味覚ランチ&ディナー 概要

期 間：2026年9月1日（火）～2026年10月31日（土）

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）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/zbnokbk5bdy>

※料金には消費税・サービス料（15%）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Metro半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4番出口）

東京Metro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：木村／小山

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