

人を、想う力。街を、想う力。

**三菱地所グループ**



THE ROYAL PARK  
ICONIC  
TOKYO SHIODOME

ROYAL PARK HOTELS

2026年2月9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

### 春の野菜が満載のアイコニックランチブッフェ お子様ランチもメニューを刷新

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）は、24F オールデイダイニング「ハーモニー」にて 2026 年 3 月 1 日（日）より、この時期にぜひ味わっていただきたい春キャベツや新じゃが、菜の花、筍などをふんだんに使ったお料理の数々をお好きなだけ味わっていただけるとともに、肉料理だけでなく魚料理も選べるメイン料理や 4 種のデザートの盛合せも楽しめる「春のアイコニックランチブッフェ」を販売します。



サラダやピザ、パスタのほか、スープやカレーもあり、充実した内容の「春のアイコニックランチブッフェ」

#### ■ 春のアイコニックランチブッフェ

期間：2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日）

時間：平日 11:30～16:00 (L.O.14:00) 土日祝 11:30～16:30 (L.O. 14:30)

店舗：24F オールデイダイニング「ハーモニー」

料金：5,000円

予約・問合せ：03-6253-1130 (10:00～18:00)

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/un1y1fo5a/>



THE ROYAL PARK  
ICONIC  
TOKYO SHIODOME

## ■ 味わいポイント

新じゃがや菜の花、春キャベツなどを使った10種のタパスや、山菜とシラスを使ったパスタにシーフードのピザ、筍と海藻のサラダ、スープにカレーなどをブッフェスタイルでお好きなだけお召しあがりいただけます。春の香草を使ってソテーした肉厚な東京のブランドポーク“TOKYO X”など4種類からお選びいただけるメイン料理と、桜を使ったデザートなど4種の盛合せはコーススタイルで、テーブルまでスタッフがお持ちします。平日限定食べ放題デザートも2種類あり、ご家族やご友人とのお花見後にご利用いただくのにぴったりです。

### 【春のアイコニックランチブッフェ メニュー】

ブッフェスタイル お好きなだけお召しあがりいただけます

#### 10種のタパスカクテルブッフェ

オニオンのムースと帆立貝のマリネ 新じゃがのローストと明太子クリーム  
春キャベツとグリルベーコンのマリネ チキンと菜の花の柚子胡椒ソース  
合鴨ロースト 清見オレンジのソース 東京農家野菜ピクルス  
カジキマグロのレムラード ごぼうの冷製スープ スモークサーモンのマリネ  
豚肩ロースの低温ロースト キャラメリゼしたズッキーニを添えて

#### パスタ & ピザ

シラスと山菜の和風パスタ 浅利と烏賊のシーフードのピザ

#### サラダ

筍と海藻のサラダ

#### スープ & カレー

春の東京農家野菜と日本各地の野菜 白だし香るブイヨンスープバー & シェフのおすすめカレー

#### 平日限定食べ放題デザート

季節のフルーツスコップケーキ サステナブルパンプディング

#### カフェフリー

コーヒー、ココア、抹茶ラテ、紅茶、ルイボスティーなどお替わり自由です

コーススタイル サービススタッフがテーブルへお持ちします

#### メイン料理 下記4種類より1品お選びいただけます

ビーフサーロインステーキ 自家製グレイビーソースまたは淡路島玉ねぎの和風オニオンソース

東京のブランドポーク“TOKYO X”的ソテー 春の香草を使ったチミチュリソース

鯛と蛤の白ワイン蒸し 春菊ブルーブランとともに

ハンバーグステーキ 自家製グレイビーソースまたは生姜風味のテリヤキソース 梅肉と山葵を添えて

#### パティシエ自慢の手作りデザート4種盛合せ

桜クリームブリュレ グリオットチェリーのクラフティー

抹茶パウンドケーキ & バニラアイスクリーム

グレープフルーツのカッサータ ベリーソース



THE ROYAL PARK  
ICONIC  
TOKYO SHIODOME



お子様ランチのメイン料理とデザート

### お子様ランチのメニューを刷新

2026年3月1日(日)より、お子様ランチの内容が新しくなります。お子様連れでご利用いただく際に便利です。対象年齢は4歳~12歳です。

料金：2,500円

#### 【お子様ランチメニュー】

ブッフェスタイルのお料理と、コーススタイルのお子様用メイン料理（ハンバーグ&海老フライ）とデザート（バニラアイスクリーム）がお召しあがりいただけます。

※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あります。

#### 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

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

TEL：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24ホテル・5,647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：03-6253-1124 E-mail：h-kamamoto@rphs.jp