



2025 年 8 月 5 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

山粧う季節の贅沢な味覚のメドレー 秋の摩天楼ディナー 都会ならではの癒しの夜景と堪能する黒舞茸やフォアグラ

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2025年9月1日（月）より、黒舞茸をはじめとする秋の味覚と、宮崎牛のサーロインを含む贅沢な3種類の肉料理の盛合せなど全7品のフルコースが、地上約100mから眺める夜景とともに楽しめる秋の摩天楼ディナーを販売します。



全7品のフルコースが味わえる「秋の摩天楼ディナー」

■ 秋の摩天楼ディナー

期間：2025年9月1日（月）～2025年11月30日（日）

時間：17:30～22:00（L.O. 21:00）

店舗：24F オールデイダイニング「ハーモニー」

料金：16,000 円

URL：<https://www.royalparks.co.jp/ic/tokyoshiodome/news/xzwwrffnfh/>

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

※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。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

■ 味わいポイント

秋の摩天楼ディナーは、季節のフルーツである無花果と東京で採れたはちみつを使った合鴨のアミューズと海の幸の冷製オードブルからはじまるフルコースです。温製オードブルはフォアグラが赤い果実のビネグレットとともに提供され、濃厚な味わいながらすっきりとした後味。トリュフが香るシャンピニオンスープや黒舞茸の天ぷらなど秋を感じる多彩な食材も楽しめます。メイン料理は宮崎牛サーロインなど3種類のお肉を全てソテー&ローストして1皿に盛り合わせます。紅はるかやマロンなど秋の味覚をふんだんに取り入れた、専属パティシエが手作りするデザートも魅力の一つです。

秋の摩天楼ディナーメニュー

アミューズ

無花果と合鴨のハーモニー 東京はちみつとカッターチーズのアクセント

冷製オードブル

海の幸と鮪のタルタル クリームキャビアソース

温製オードブル

フォアグラのポワレと長ネギのキャラメリゼ 赤い果実のビネグレット

スープ

トリュフ香るシャンピニオンスープ カプチーノ風

魚料理

オマール海老と鯛のポワレ 黒舞茸の天ぷら添え ブールノワゼット

メイン料理 3種肉料理盛合せ

宮崎牛サーロイン、牛フィレ、仔羊のソテー&ロースト 3種のソース

デザート 下記4種より1品お選びいただけます（左下画像参照）

- ・紅はるかのクレームブリュレ バニラアイスクリーム添え
- ・シャインマスカットのクラフティー バニラアイスクリーム添え
- ・マロンショコラパウンドケーキ バニラアイスクリーム添え
- ・リンゴ&レーズンのカッサータ（アイスケーキ）

コーヒーまたは 紅茶



専属パティシエが作る目にも美しい選べるデザート 4種



「ハーモニー」から眺める東京ウォーターフロントエリアの夜景



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E



一部お席からは東京タワーを望む夜景も楽しめます

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

U R L：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/>

T E L：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 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