

2026年4月21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

## 「フカヒレと上湯を味わう 初夏の味覚ランチ&ディナー」が登場

涼を誘う夏グルメ「涼麺」も中国料理「桂花苑」にて発売

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、2026年5月7日（木）～2026年6月30日（火）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて「フカヒレと上湯を味わう 初夏の味覚ランチ&ディナー」を発売いたします。また、2026年5月7日（木）～2026年9月30日（水）の夏季限定で「涼麺」をご提供いたします。

■アオリイカや鱧などとともに、「フカヒレと上湯スープを味わう 初夏の味覚ランチ&ディナー」が登場



フカヒレと上湯スープを味わう 初夏の味覚ディナー

中国料理「桂花苑」では、フカヒレと伝統の上湯スープの香りをご堪能いただける、初夏限定コースをご用意いたしました。季節の訪れを感じさせる食材を織り込み、軽やかさと味わいの深みをお楽しみいただける品々が並びます。

ディナーコースは、フカヒレと蟹の煮凝りを含む前菜盛合せから始まり、金華ハムの香りがふわっと広がる上湯仕立てのフカヒレの煮込みへと続きます。大海老とアオリイカを翡翠色のソースで仕上げた一皿は、青ネギやチンゲン菜などを添え初夏らしい爽やかな彩りに仕上げました。料理長おすすめの鱧と冬瓜のスチームは、金華ハムの香りをまとった鱧に豊かなコクを感じる上湯ソースを合わせました。すだちを絞ることで、香りが一層引き立ちます。和牛と野菜の辛味炒めは、バジルの香りと豆板醤の辛味を調和させた一品。お食事には、香り高い上湯を合わせたフカヒレのあんかけ炒飯、デザートにはマスクメロンの杏仁豆腐をご提供いたします。

また、ランチコースは、魚介とフカヒレを中心に構成し、干し貝柱の旨味を引き出した上湯フカヒレスープや、バジル香る大海老と烏賊の辛味炒めなど、軽やかで上品な味わいをお楽しみいただけます。初夏の香りとともに、桂花苑ならではの湯とフカヒレの魅力をぜひご堪能ください。

■「フカヒレと上湯スープを味わう 初夏の味覚ランチ&ディナー」 概要

期 間：2026年5月7日（木）～2026年6月30日（火）

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/0iz1g07hqw>

■「桂花苑 夏の風物詩」として毎年ご好評をいただいている「涼麺」が今年も登場！



涼麺

伝統の味わいを守りながら、暑い季節に心地よくお楽しみいただける「涼麺」が今年も登場いたします。定番人気の「五目冷やし麺」は、つるりと喉ごしの良い麺に、じっくり焼いたチャーシューをはじめ錦糸玉子、金華ハム、くらげ、きゅうり、トマトなど彩り豊かな具材をたっぷりと乗せた食べ応えのある一品。醤油ダレまたは胡麻ダレからお選びいただけ、毎年多くのお客様に愛される味わいです。

「冷やし担々麺」は、胡麻のコクと辣油の辛味が絶妙に調和した定番メニュー。ズッキーニやパプリカ、ナス、トマトなど夏を彩る野菜をトッピングいたしました。肉みそをモチモチの麺としっかりと混ぜ合わせることで香辛料の風味が立ち、食欲を刺激する夏らしい一杯です。

今年の新作「シーフードと青海苔入り冷やし和え麺」は、暑い日にも爽やかに召しあがりいただける一品です。青海苔をたっぷり加えたタレに、蒸しアワビやエビ、イカを合わせ、魚介の香りと旨味を存分に味わえます。鶏ガラベースの塩ダレにフライドオニオンと刻み玉ねぎを加え、食感のアクセントと青海苔の風味を引き立てました。レモンを絞ると、より爽やかな味わいに変化するお楽しみも。

さらに今年は、焼き餃子と杏仁豆腐のセットもご用意いたしました。柑橘の酸味を効かせたパクチーのドレッシングとともに、夏限定の味わいをぜひお楽しみください。

## ■「涼麺」 概要

期 間：2026年5月7日（木）～2026年9月30日（水）

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：五目冷やし麺／冷やし担々麺／シーフードと青海苔入り冷やし和え麺 各 3,600円

特 典：期間中「涼麺スタンプカード」をご用意。涼麺3種類をすべてお召しあがりいただくと桂花苑で次回ご利用いただけるお会計20%OFF チケットをプレゼント

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/r5u84mj14>

※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&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

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