

2024年4月17日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

食材王国 宮城県と初のコラボレーション 「新緑会席 みやぎの恵み」、5月限定発売。 「夏の茶事 和のアフタヌーンティー」も6月より登場。

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、2024年5月2日（木）～2024年5月31日（金）の期間限定で、5F 日本料理「源氏香」にて、「新緑会席 みやぎの恵み～料理人が惚れこんだ香り豊かな宮城県産『伊達の純粹赤豚』やブランド野菜とともに～」をご提供いたします。また、2024年6月1日（土）～2024年8月31日（土）の期間には、「夏の茶事 和のアフタヌーンティー」を発売いたします。

■宮城県とのコラボレーション！料理人が吟味し惚れこんだブランド食材で織り成す会席が新登場。



「新緑会席 みやぎの恵み」

海・山・大地が育む多彩な食材に恵まれる宮城県、宮城県登米市のブランド食材をふんだんに使用した「新緑会席 みやぎの恵み」を5月限定でご提供いたします。日本料理長をはじめ料理人が一つ一つ目利きし、太鼓判を押す食材を丁寧に調理して、素材の良さをご堪能いただける逸品に仕上げました。

豊かな三陸の海で生まれ、色鮮やかで甘みと弾力があるみやぎサーモンは、爽やかに香るわさびのドレッシングでサラダ仕立てのお造りでご提供いたします。きめ細やかなサシと濃厚な旨みの特徴の伊達の純粹赤豚は、辛子マヨネーズとともにサンドしました。また、宮城県名物の牛たんや、肉厚で葉幅も広く甘みもある、もっこりにらと伊達の純粹赤豚のバラ肉を合わせ、みぞれちり酢でさっぱりとお楽しみいただく一人鍋、登米市環境保全米を使用した三陸鮪漬け丼をご用意いたしました。

宮城の旨みあふれる素材と料理人の感性が織り成す美しい会席料理を、若葉萌える新緑の季節にぜひお楽しみください。

■新緑会席 みやぎの恵み～料理人が惚れこんだ香り豊かな

宮城県産『伊達の純粋赤豚』やブランド野菜とともに～ 概要

期 間：2024年5月2日（木）～2024年5月31日（金）

店 舗：5F 日本料理「源氏香」※定休日：水曜日

料 金：お一人様 12,650円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/y8eei6rgexz/>



■夏の食材と涼やかな器で「夏の茶事」を演出。和のアフタヌーンティーで会話に花咲くお時間を。



「夏の茶事 和のアフタヌーンティー」 ※写真は1名様分です。

6月～8月にかけて人気の和のアフタヌーンティーが「夏の茶事」をテーマに装い新たに登場。初夏から夏に美味しさを増す食材はもちろん、透明感が美しいガラス食器を用いて季節感を演出いたします。

口取りには、サクサクとした食感のチーズおかし揚げや、爽やかな風味の水蛸と白芋茎の錦木和えなどが並びます。香ばしくカラッと揚げ焼きした鮎魚女など、夏を感じる献立に仕上げました。甘味には牛乳プリンや水羊羹、葛切り、蕨餅など涼やかな夏を演出する和菓子をご用意いたします。

華やかな茶器で種類豊富な日本茶をお楽しみいただきながら、夏の午後の優雅なひとときをお過ごしください。

■夏の茶事 和のアフタヌーンティー 概要

期 間：2024年6月1日（土）～2024年8月31日（土）11:30～14:00 ※2日前の17:00までに要予約

店 舗：5F 日本料理「源氏香」※定休日：水曜日

料 金：お一人様 9,487円 ※森乃園のほうじ茶3種類と煎茶3種類のフリードリンク付

<6月のメニュー>

- 【口取り】豆乳胡麻豆腐 巻き湯葉、青菜磯部浸し 薄揚げ
チーズおかし揚げ、水蛸と白芋茎錦木和え 紫蘇
- 【焚合せ】飛龍頭 浅葱 ひじき餡 辛子
- 【焼物】鮎魚女揚げ焼き、出汁卷サンド 杏子 巻き生姜
- 【食事】手毬寿司 蟹 穴子 蕨 野沢菜 玉子
- 【留 椀】玉子豆腐 魚素麺 みつ葉 柚子
- 【甘 味】牛乳プリン 水羊羹 葛切り 蕨餅 抹茶ティラミス ぶどうゼリー
ケーキ色々 ブランデーさつま芋 干柿バター 果物
- 【日本茶】よもぎほうじ茶、レモングラスほうじ茶、どくだみほうじ茶、
狭山茶、静岡本山茶、屋久島茶



※写真は1名様分です。

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/gya2mzher4/>

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。※写真はいすれもイメージです。

【報道関係者様のお問合せ】 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 マーケティング部 担当：木村、若井、小野田／TEL 03-3667-1113（直通）

【一般の方のお問合せ・ご予約】 レストラン予約専用ダイヤル／TEL 03-5641-3600（9:00～19:00）