

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5月12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
シーフードをふんだんに盛り込んだ夏の摩天楼ディナー
夏らしいマンゴーや白桃のデザートも

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：柴崎 和宏）24F オールデイダイニング「ハーモニー」は2026年6月1日（月）より、海老やタコ、アワビなど、海の幸を多彩な調理方法で仕上げた全7品フルコース料理を提供します。お盆や夏休みで都内に帰省するご家族やご親戚、旧友とのお食事会に、東京の夜景を眺めながら楽しめるメニューです。



目にも鮮やかで多彩な味が楽しめる「夏の摩天楼ディナー」

■ 夏の摩天楼ディナー

期間：2026年6月1日（月）～2026年8月31日（月）

時間：17:30～22:30（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

予約・問合せ：03-6253-1130（10:00～18:00）

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



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

■ 味わいポイント

夏の摩天楼ディナーは、多様な調理方法で仕上げた海の幸が主役です。海老のマリネやタコのサラダ仕立てなどのほかにオマール海老やアワビなど、夏でも食欲をそそる食材のラインナップ。また、彩鮮やかなうえに少しずつ沢山の種類のお料理が楽しめるように工夫されているので、会話に花を咲かせながらお召しあがりいただけます。デザートはマンゴーや白桃など夏を感じる4種類から選べます。

夏の摩天楼ディナーメニュー

4種のタパス (盛合せ)

ラタトゥーユキシユ
生ハムとメロンのピンチョス
海老の柑橘マリネ キャビア添え
フォアグラパテをのせたブルスケッタ ベリーソース

冷製オードブル

軽く炙った北海道産タコと海の幸のサラダ仕立て ガスパチョソースとともに
～サーモンマリネのバラ仕立て・いくら・ホタテ貝のマリネ～

温製オードブル

オマール海老のポワレにアンディーブのオレンジバター煮を添えて

スープ

金箔コンソメゼリーを浮かべた 冷製オニオンスープ

魚料理

鯛とアワビのポワレにゴーヤの天ぷら 夏野菜のトマトソースとブルーブランの2種のソース

肉料理 3種盛合せ

“TOKYO X”のブレゼ・宮崎牛サーロインのポワレ・国産牛フィレ肉のソテー

デザート 下記4種類より1品お選びいただけます (左下画像参照)

- ・マンゴークレームブリュレ フランボワーズソルベ添え
- ・マンゴータルト バニラアイスクリーム添え
- ・白桃カッサータ
- ・ブルーベリーバウンドケーキ バニラアイスクリーム添え

コーヒーまたは 紅茶





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



夏らしい涼やかな味わいが揃う「夏の摩天楼ディナー」デザート4種

※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。

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

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