

2026 年 2 月 18 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

夜景とともに春を味わうダブルメインコースの摩天楼ディナー 麗らかな春をイメージした桜を使ったデザートも登場

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）24F オールデイダイニング「ハーモニー」は2026年3月1日（日）より、菜の花やキャビア、ズワイ蟹などを使った全6品の贅沢オードブルから始まり、鯛とオマール海老を使った魚料理と3種の肉料理の盛合せの両方が楽しめるダブルメインの豪華なフルコース料理を提供します。地上約100mから望む夜景を眺めながら祝う記念日などにぴったりのメニューです。



充実したオードブルにダブルメインなど品数豊富なフルコースが味わえる「春の摩天楼ディナー」

■ 春の摩天楼ディナー

期間：2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日）

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/>

■ 味わいポイント

春の摩天楼ディナーは、お好みのアペリティフの「おとも」におすすめのズワイ蟹や帆立貝、菜の花や山菜、筍など春らしい味わいを集めたオードブル全6品から始まるフルコースです。サフランで風味付けされたムール貝のスープの後は、鯛とオマール海老を1皿に盛り合わせた魚料理と宮崎牛など3種の肉料理を盛り合わせたダブルメインが楽しめます。専属パティシエが手作りする見た目も華やかなデザートは、桜のクレームブリュレなど春を感じさせる4種類から選べます。

春の摩天楼ディナーメニュー

4種のタパス（盛合せ）

野菜キシュ	サーモンマリネのピンチョススタイル
生ハムと菜の花のアンサンブル	山菜のガーリックマリネ ブルスケット

冷製オードブル

ズワイ蟹で包んだアボカドのシガレットとキャビア マンゴーサルサソース

温製オードブル

帆立貝のポワレと筍のチーズ焼き 〜バジル風味の新玉ねぎを添えて〜

スープ

ムール貝のサフランクリームスープ

魚料理

鯛とオマール海老のポワレ 桜海老香るリゾーニ ブールブランソース

肉料理 3種盛合せ

ブランドポーク“TOKYO X”・宮崎牛サーロイン・国産牛フィレ肉のソテー タラの芽のフリット添え

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）

- ・桜クレームブリュレ シャーベット添え
- ・抹茶パウンドケーキ バニラアイスクリーム添え
- ・グレープフルーツのカッサータ ベリーソース
- ・グリオットチェリーのクラフティー バニラアイスクリーム添え

コーヒーまたは 紅茶



春らしく桜やチェリーを使い、美しく盛り付けられたデザート



地上約100mから眺める夜景は春のお祝いディナーに最適です



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



夜景は、東京タワービューが楽しめるお席と、宝石を散りばめたような東京ウォーターフロントエリアビューのお席があります
※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