

2025 年 9 月 1 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

松茸との豪華な饗宴「松阪牛サーロインステーキディナー」
和牛を食べ比べ！ふたりで楽しむ「ペアディナー」が鉄板焼「すみだ」に登場

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、2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 10 月 31 日（金）までの期間限定で、20F 鉄板焼「すみだ」にて「松阪牛サーロインステーキディナー ～実りの秋を楽しむ 松阪牛と松茸の饗宴」と「ペアディナー ～和牛食べ比べ オマール海老とジャンボマッシュルームを楽しむ～」を発売いたします。

■ 松阪牛サーロインステーキと香り高い松茸を多彩な料理でご堪能いただく豪華ディナー



松阪牛サーロインステーキディナー

きめ細かい霜降りと濃厚な旨みが特徴の松阪牛ステーキを主役に、秋の味覚の王様の松茸をはじめ季節を感じる食材を用いた贅沢ディナーをご提供いたします。

前菜は、鉄板カウンターで手早く焼き、中はレア、外は香ばしく仕上げた鰹のたたきをご用意。ガーリックチップや、さっぱりとしたねぎと茗荷のソースでお召し上がりいただけます。

奥深い旨みとプリプリとした食感のロブスターのソテーは、松茸が香るコンソメでアレンジしたスープ仕立てでご提供いたします。また、フォアグラと松茸のソテーは、上品な甘みの特徴の紅あずまをなめらかなピューレにして、赤ワインのソースと合わせました。濃厚で甘みのある深い味わいをご堪能いただける一品です。メインディッシュの松阪牛サーロインステーキは、松茸、銀杏、蓮根の焼き野菜を添えて実りの秋を演出。お食事の焼き飯にも松茸を入れ、コースを通して豊かな秋の味わいをお楽しみいただけます。ぜひこの機会に豪華食材の饗宴をご賞味ください。

■ 松阪牛サーロインステーキディナー ～実りの秋を楽しむ 松阪牛と松茸の饗宴～ 概要

期 間：2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 10 月 31 日（金）

時 間：17:30～21:30（L.O.21:00）

店 舗：20F 鉄板焼「すみだ」

料 金：お一人様 35,000 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/iay2hfbkli>

■ おふたりでヒレとサーロインを贅沢に食べ比べ。秋の味覚も彩りを添えるペアディナーが登場



ペアディナー

和牛ステーキのヒレとサーロインを食べ比べしながら、ジャンボマッシュルームなどの秋の味覚もご堪能いただける「ペアディナー」が登場。

コースの始まりには、ハーブとバターの風味豊かなソースでお楽しみいただく帆立貝のソテーまたは、バルサミコソースで濃厚に仕上げたフォアグラのソテーをお選びいただけます。おふたりで違うものをお選びいただいてシェアするのもおすすめ。また、プリットした食感の殻付きのオマール海老と肉厚で歯ごたえのあるジャンボマッシュルームは、焦がしニンニクの香りをまとうせながら焼き上げます。鉄板カウンターから立ち上る香りが食欲をそそる一品です。

メインディッシュには、和牛ステーキのサーロイン 200g とヒレ 100g をご用意いたしました。上質な旨みの和牛ステーキをお好みの加減でシェフが焼き上げ、おふたりで味わいの違いを比べながらお楽しみいただけます。

お料理に合わせてご堪能いただけるシャンパン、白ワイン、赤ワインのペアリングワインセットもご用意。ソムリエが選び抜いたワインとともに、優雅なディナータイムをお過ごしください。

■ ペアディナー ～和牛食べ比べ オマール海老とジャンボマッシュルームを楽しむ～ 概要

期 間：2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 10 月 31 日（金）

時 間：17:30～21:30（L.O.21:00）

店 舗：20F 鉄板焼「すみだ」

料 金：お二人様 45,000 円

ペアリングワインセット（シャンパン、赤・白ワインの 3 杯付） 6,000 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/ksa1b0orx/>

※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 m²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）

U R L：<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 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

ロイヤルパークホテル 広報担当：有馬／木村

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp