

2026 年 10 月 6 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

「チーズとナッツのアフタヌーンティー」が 11 月限定で初登場
「熟成生ハム×チーズ マリアージュディナーbuffe」も期間限定で開催

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 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）の期間限定で、1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて「チーズとナッツのアフタヌーンティー」を発売いたします。また、2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 29 日（日）のうち金～日・祝日ならびに 2026 年 12 月 26 日（土）～12 月 31 日（木）の期間には、1F シェフズダイニング「シンフォニー」にて、「熟成生ハム×チーズ マリアージュディナーbuffe」を開催いたします。

■酸味やコク、香りなどチーズの個性を相性の良い素材とともに楽しむ新登場のアフタヌーンティー



チーズとナッツのアフタヌーンティー ※写真は 2 名様分です。

チーズの奥深さとナッツやドライフルーツの豊かな風味をお楽しみいただける「チーズとナッツのアフタヌーンティー」が 11 月限定で新登場。上段のスタンドでは、ほっぺたを膨らませたねずみがチーズを頬張る愛らしいチョコレート細工がお出迎え。隣には、爽やかなフロマージュブランのムースに、甘口ワイン・ソーテルヌのゼリーを合わせたグラススイーツと、キャラメリゼしたクルミと山羊乳ならではの酸味を感じるゴートチーズの相性が抜群のパイが並びます。また、濃厚な味わいのバスクチーズケーキや、ピスタチオとヘーゼルナッツをローストして香ばしさを引き出したヌガー・ド・モンテリマル、はちみつをかけながらお楽しみいただける、ゴルゴンゾーラの芳醇な香りとコクを閉じ込めたテリーヌをご用意いたしました。セミドライフルーツコンポートのビスコッティ添えは、白ワインでコンポートしたイチジクやプラム、アプリコットに、マスカルポーネクリームを重ね、ビスコッティをつけながらお召しあがりいただく華やかな一品です。セイボリーには、クリームチーズとナッツ、ドライフルーツを巻いたロー

ルサンドが登場。軽やかな塩気と食感のコントラストが特徴のリコッタチーズと生ハムを合わせたサラダクロッカ、フロランタンとともに楽しむブルーチーズのムースなどをご用意いたしました。チーズの魅力が多角的に味わえる限定のアフタヌーンティーをぜひこの機会にお楽しみください。

■チーズとナッツのアフタヌーンティー 概要

期 間：2026年11月1日（日）～11月30日（月）

時 間：11：00～19：00

店 舗：ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

料 金：お一人様 8,500 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/vcadayeu60h>

メニュー：

- ・上段／チョコレート細工菓子、フロマージュブランのムースとソーテルヌゼリー※、
ゴートチーズとくるみのパイ
- ・中段／バスクチーズケーキ、ヌガー・ド・モンテリマル、
ゴルゴンゾーラとはちみつのテリーヌ、セミドライフルーツコンポートのビスコッティ添え※
- ・下段／クリームチーズとナッツのドライフルーツのロールサンド、リコッタチーズと生ハムのサラダクロッカ
ブルーチーズのムース フロランタン添え
- ・別皿／野菜のポタージュ、フライドポテト（ペッパーチーズ）
スコーン2種（プレーン・黒こしょうとチーズ）クロテッドクリーム、ストロベリージャム、アプリコットジャム
- ・スミックスティーの紅茶含む17種類のフリードリンク付



※写真は2名様分です。

※はアルコールを使用しております。

■熟成を重ねた生ハムの旨みと豊かなチーズの奥深い味わいを心ゆくまで堪能するbuffetが登場



熟成生ハム×チーズ マリアージュディナーbuffet

ワインとの相性も抜群のメニューを揃え、週末のご褒美ディナーや女子会にも最適な「熟成生ハム×チーズ マリアージュディナーbuffet」が登場。冷製料理には人気のカプレーゼや、サツマイモの甘みとカレンズ、クリームチーズが調和した優しい味わいのサラダ、ディルとライムの爽やかな香りが広がるサーモンとカッテージチーズのマリネなど軽やかに楽しめる品々がラインナップいたします。

メインには、和牛ローストビーフに加え、その場でカットすることで香りと旨みを存分に味わえる、存

在感抜群の骨付き生ハムの原木をご用意いたします。また、香り高いボルチーニ茸を使用した濃厚なリゾットは、仕上げにシェフがパルミジャーノ・レッジャーノを削り入れ、贅沢な一皿に仕上げます。

温製料理には香ばしく焼き上げたチーズクラストチキンや、ワインとチーズのフォンデュソースで楽しむポークピカタ、濃厚ながらも後味は軽やかなブルーチーズのクリームパスタ、4種のチーズを使用したクワトロ・フォルマッジなどが並びます。デザートには軽い口当たりのクレームダンジュをはじめ、パルメザンチーズの塩味が心地よいチーズパイ、ブルーチーズの塩気を生かしたアイスクリームなどをご用意いたしました。熟成生ハムとチーズが織りなす豊かなマリアーージュをぜひご堪能ください。

■熟成生ハム×チーズ マリアーージュディナーbuffet 概要

期 間：2026年11月1日（日）～11月29日（日）の金・土・日・祝日ならびに
12月26日（土）～12月31日（木）開催

時 間：17：30～21：00

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 8,500円 / お子様（4～12歳） 4,500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）

URL：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/eiotb23zw>

※料金には消費税・サービス料（15%）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Metro半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4番出口）

東京Metro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

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