

2026年6月11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

南国気分あふれる本場の味わい「ハワイアンブッフェ」を開催 「ハワイアンプレート」、「ハワイアンデザートフェア」も登場

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、2026年7月3日（金）～2026年8月30日（日）のうち、金～日・祝日ならびに8月10日（月）～8月14日（金）限定で、1F シェフズダイニング「シンフォニー」にて「ハワイアンブッフェ」を開催いたします。また、2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）には、1F シェフズダイニング「シンフォニー」にて「ハワイアンプレート」ならびに「ハワイアンデザートフェア」もご提供いたします。

■南国の雰囲気を感じながら、本場ハワイの味わいを贅沢に楽しむランチ&ディナーブッフェが登場！



ハワイアンブッフェ ※写真はディナーブッフェのイメージです。

昨年ご好評をいただいた「ハワイアンブッフェ」が、今年はさらに南国気分を満喫できる内容へと進化し、ランチ・ディナータイムに装い新たに開催いたします。ディナータイムには、じっくり蒸し上げた伝統料理カルアポークをシェフが丁寧にほぐし、トルティーヤやバンズに挟んで出来立てをご提供。ほかに、定番のスパムおむすび、レモンドレッシングで爽やかに仕上げたロミロミサーモン、ニンニクの濃厚な旨みが広がるガーリックシュリンプ、タルタルソースとの相性も抜群のサクサク食感が魅力のカラマリフリットなど、ハワイを代表する味わいが並びます。

ランチ・ディナー共通で人気のローストビーフは、定番のグレービーソースに加え、パッションフルーツの甘酸っぱさとバターのコクを合わせたリリコイバターでもお楽しみいただけます。さらに、マグロとアボカドのポキ丼、サルサやワカモレなど4種のトッピングで味わうナチョス、旨みあふれるポークスペアリブ、サワークリームチリポテトなど、多彩なメニューをご用意しました。

デザートには、ふんわり揚げたマラサダドーナツやミニパンケーキ、香ばしいナッツの風味が広がるマカダミアナッツチョコレートなどが登場。南国気分を誘うドリンクとともに、ハワイの魅力を中心まで堪能いただけます。ぜひこの機会に、都心のホテルで味わう特別な“ハワイ”をご体験ください。

■ハワイアンブッフェ 概要

期 間：2026年7月3日（金）～2026年8月30日（日）

※ランチは土・日・祝日、ディナーは金・土・日・祝日の開催ならびに

ランチ・ディナーともにお盆期間の8月10日（月）、12日（水）、13日（木）、14日（金）も開催

時 間：【ランチ】1部 11：30～13：00／2部 13：30～15：00、【ディナー】 17：30～21：00

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：【ランチ】 お一人様 6,000円／お子様（4～12歳） 3,500円

【ディナー】 お一人様 8,500円／お子様（4～12歳） 4,000円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/pw0ktz3srm>

■一皿でハワイを堪能する「ハワイアンプレート」&「ハワイアンデザートフェア」も登場



ハワイアンプレート



ハワイアンデザートフェア

南国の風を感じる一皿「ハワイアンプレート」が新登場！ハワイの伝統料理であるチキンロングライスをはじめ、ジューシーなロコモコや香ばしく仕上げたガーリックシュリンプ、彩り豊かなコブサラダなど、リゾート気分を感じるメニューを贅沢に盛り込みました。仕上げにはふんわり甘いパンケーキを添えてハワイの魅力を一皿に凝縮。見た目も華やかで満足感のあるプレートは、平日限定でランチからディナーまで幅広くお楽しみいただけます。

また、「ハワイアンデザートフェア」も開催いたします。シンプルで爽やかな味わいのアサイーに、濃厚なココナツプリンやヨーグルト、ホワイトチョコのグラノーラ、はちみつゼリー、バナナ、アイスを重ねた“アサイーとココナツプリンのパフェ”をご提供するほか、ハワイの定番スイーツをアレンジした“パンケーキ スキレット仕立て”は、ふんわりと厚めに焼き上げたパンケーキにクリームとアイスを添え、キャラメルとラズベリー、2種のソースで味わいの変化をお楽しみいただけます。

南国フルーツをふんだんに盛り込んだ“パイナップルアイス”には、マンゴーとココナツのアイスを合わせ、パイナップル・マンゴー・ドラゴンフルーツ・キウイ・パイナップルを華やかにトッピング。ブルーハワイゼリーで波を表現した一皿は、見た目にも涼やかでより一層リゾート気分を誘います。

■ハワイアンプレート 概要

期 間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）※平日限定

時 間：11：00～21：30

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 5,500円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/xgeum127ske>

■ハワイアンデザートフェア

期 間：2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）

時 間：11：00～21：00

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：アサイーとココナツプリンのパフェ 2,600円

パパイヤポートアイス 2,400円

パンケーキ スキレット仕立て 2,300円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/nejyldvi4x>

※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）

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