

2025 年 8 月 19 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

【金～日・祝日限定】豊かな秋の恵みを心ゆくまで堪能 「秋の恵みと和牛ローストビーフディナーbuffet」 多彩なモンブランデザートや月夜がテーマのカクテルも登場

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、2025 年 9 月 5 日（金）～9 月 28 日（日）の金～日・祝日限定で、1F シェフズダイニング「シンフォニー」にて「秋の恵みと和牛ローストビーフディナーbuffet」を発売いたします。

また、2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 10 月 31 日（金）の期間には、1F シェフズダイニング「シンフォニー」および 1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」にて「モンブランデザートフェア」を、2025 年 9 月 1 日（月）～9 月 30 日（火）には、B1F メインバー「ロイヤルスコッツ」にて「秋の夜長に酔いしれる秋月カクテルフェア」をご提供いたします。

■秋のおいしさを贅沢に味わえる「秋の恵みと和牛ローストビーフディナーbuffet」が登場！



秋の恵みと和牛ローストビーフディナーbuffet

「シンフォニー」では、栗やサツマイモ、カボチャ、サンマ、キノコなど秋を代表する食材を彩り豊かに仕立てたディナーbuffetをご用意いたします。

肉の旨みをご堪能いただけるジューシーな和牛ローストビーフは、秋らしい香り豊かなキノコのクリームソースをはじめグレービーソース、トリュフ醤油とともにお楽しみいただけます。さらに、口いっぱいに秋の味覚が広がるサーモンとキノコのパイ包み焼きもシェフがサーブしてご提供いたします。

冷製料理には旨みをギュッと閉じ込めたサンマのコンフィとサツマイモのピューレや、カボチャと玉ねぎのキッシュ、ガーリックの味付けが食欲をそそるキノコのマリネなど、味はもちろん香りもお楽しみいただける品々がラインナップ。温製料理には鶏肉の旨みと豊かなキノコの味わいをご堪能いただける白ワイン煮込みのほか、カボチャコロッケやフィッシュフライ、ポテトもちなどのお子様にも嬉しい料理もご提供いたします。

デザートには濃厚なカボチャのカスタードクリームを合わせた口当たりの軽いマロンシフォンケーキをカービングサービスでご提供し、ライブ感あふれるひとときを演出いたします。また、芳醇なマロンムース、さっぱりとした味わいの白ブドウと洋ナシのムースなど秋を感じるスイーツもふんだんにご用意いたしました。

秋のおいしさを贅沢に味わえるディナーbuffetで季節の訪れをぜひお楽しみください。

■秋の恵みと和牛ローストビーフディナーbuffet 概要

期 間：2025 年 9 月 5 日（金）～9 月 28 日（日）※金・土・日・祝日限定

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」

料 金：お一人様 8,000 円／お子様（4～12 歳）4,000 円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/ub8eie9ro>

【キッズ特典】大人 2 名様につきお子様（12 歳以下）1 名様buffet無料（金曜日限定・要予約）

■栗の香りに包まれて、深く秋を味わう「モンブランデザートフェア」

「シンフォニー」と「フォンテーヌ」では、秋の味覚を代表する“栗”を主役に多彩なアレンジでモンブランの魅力をご堪能いただけるフェアを開催いたします。

香り高い洋梨にたっぷりのモンブランクリーム、ラズベリーのシャーベットなど秋のおいしさをグラスに詰めた、贅沢な“洋梨と栗のモンブランパフェ”をご用意いたします。

また、和栗のモンブラン、マロンクリームタルト、モンブランパイとお口直しのカシスシャーベットを一皿に盛合せた“モンブランプティアソート”、栗のスフレにかぼちゃのモンブランクリームを乗せ、大学芋やさつまいもチップをトッピングした“芋・栗・カボチャの秋色モンブラン”が登場。秋の魅力たっぷりの“栗づくし”のお時間をお楽しみください。



モンブランデザートフェア

■モンブランデザートフェア 概要

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

店 舗：1F シェフズダイニング「シンフォニー」／1F ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

料 金：①洋梨と栗のモンブランパフェ 2,500 円

②モンブラン プティ アソート 2,500 円

③芋・栗・カボチャの秋色モンブラン 2,300 円

U R L：シンフォニー <https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/2cgekhvd2x>

フォンテーヌ <https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/eqq2lhk1jck>

■趣向を凝らしたカクテルとともに月夜を想うひとときを「秋の夜長に酔いしれる秋月カクテル」

「ロイヤルスコッツ」では、月夜をテーマとした「秋の夜長に酔いしれる秋月カクテル」を発売いたします。クラフトジン“ムーンジン”をベースに、おだやかな酸味のかぼすを組合せた“月夜に嗜むムーンジントニック”は、すっきりとした爽やかなカクテルです。

またススキと白玉、レモンピールを添えて、お月見をイメージした“和梨のお月見カクテル”はムーンジンに梨やグレープフルーツ、洋梨のリキュールなどを合わせ、深みのある味わいに仕上げました。

夜空に浮かぶ星と三日月を表現した“巨峰グレイスフルムーン”は、ぶどうの豊かな味わいをデザート感覚でお楽しみいただけるフローズンカクテルです。

秋の夜長は、月夜に想いを馳せるカクテルとともに上質なひとときをお楽しみください。



秋の夜長に酔いしれる秋月カクテル

■秋の夜長に酔いしれる秋月カクテル 概要

期 間：2025 年 9 月 1 日（月）～9 月 30 日（火）※定休日：日・祝日

店 舗：B1F メインバー「ロイヤルスコッツ」

料 金：①月夜に嗜むムーンジントニック

②和梨のお月見カクテル

③巨峰グレイスフルムーン

各 2,200 円

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/msf9nujdo>

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。

※写真はイメージです。

【報道関係者様のお問合せ】 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 マーケティング部 担当：有馬、木村／TEL 03-3667-1113（直通）

【一般の方のお問合せ・ご予約】 レストラン予約専用ダイヤル／TEL 03-5641-3600（9:00～19:00）