

2026年6月16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

「夏祭りチャイニーズアフタヌーンティー」を発売 7月8月限定「二都美食ランチ&ディナー～広東と四川の饗宴～」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1日（水）～2026年8月31日（月）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて「夏祭りチャイニーズアフタヌーンティー」ならびに「二都美食ランチ&ディナー～広東と四川の饗宴～」を発売いたします。

■縁日モチーフの見た目の楽しさと本格的な味わいが融合「夏祭りチャイニーズアフタヌーンティー」



夏祭りチャイニーズアフタヌーンティー ※写真は2名様分です。

夏の思い出を彩る「夏祭りチャイニーズアフタヌーンティー」が7月8月限定で「桂花苑」に初登場。花火を描いたプレートでご提供する前菜盛合せには、くらげの甘酢漬けや醤油ダレで香ばしく炙った鳥賊焼き、腸詰めを使ったアメリカンドッグなど、夏祭りの期待感を演出する品々が並びます。

大きなセイロの中心には、ねじり鉢巻き姿の愛らしいパンダ饅頭が、りんご飴に見立てた生月餅や甘辛ダレが香ばしい焼鳥、わたあめとともにお出迎え。

周りには、胡椒の辛味がくせになるスパイシーショーロンポーや、夏を彩る野菜と豚肉を合わせた蒸し餃子をはじめ、金魚をかたどった海老蒸し餃子、たこ焼きそっくりに仕上げた揚げ焼売、じゃがバター焼売、チーズ入り焼きとうもろこしなど、屋台の賑わいを思わせる点心をご用意いたしました。

スタンドには、チェリーで金魚を表現した涼やかなサイダーゼリー、屋台の定番チョコバナナタルト、マンゴータピオカ、スイートポテトの揚げ饅頭など、夏祭りの縁日をイメージしたスイーツが勢ぞろい。ビールに見立てたゼリーも加わり、遊び心あふれるティータイムを演出します。

中国茶6種類に加え、コーヒー、紅茶、そしてラムネ3種（プレーン・メロン・イチゴ）のフリードリンクとともに、夏祭りの賑わいを存分に表現した心躍るチャイニーズアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。

■夏祭りチャイニーズアフタヌーンティー 概要

期 間：2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）

時 間：ランチ 11：30～14：00／ディナー 17：30～21：00 ※最終入店 19：30

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料 金：お一人様 8,500円 ※中国茶6種類とコーヒー、紅茶、ラムネ3種類のフリードリンク付

特 典：浴衣着用のご来店でグループのお会計金額より20%割引（ホテル直接予約の方限定）

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/46f2ld1wg>

※ランチタイム1日16名様限定／ディナータイム1日10名様限定。※2日前の17:00までに要予約。

■素材の旨みを引き立てる広東料理と香辛料を多用した四川料理を一度に堪能する「二都美食」が登場



二都美食ディナー ～広東と四川の饗宴～

この夏、広東料理の奥深い旨みと四川料理の力強い辛味を一度に味わえる「二都美食ランチ&ディナー～広東と四川の饗宴～」をご用意いたしました。コースは、しっとりと仕上げたよだれ鶏を含む前菜盛合せから始まり、ディナーでは、贅沢にフカヒレとタラバガニを合わせた酸辣湯をご提供。酸味、辛味、胡椒の刺激が重なり合う四川ならではの味わいです。“天使の海老と豚スペアリブの唐揚げ”は、ガーリックや唐辛子を効かせたスパイシーパウダーが絡み、香ばしさと旨みが広がる広東料理の魅力を存分に感じられる一品です。メインには、ランチでは鳥賊、ディナーでは和牛を使用した炒め物をご用意。広東発祥のXO醤はあえて別添えにし、味変として加えたり、お酒のつまみにしたりと、お好みのスタイルでお楽しみいただけます。また四川料理を代表する“マーボー豆腐”は熱々をお召しあがりいただけるよう土鍋仕立てでご提供。お食事は、暑い季節にもさっぱりとお召しあがりいただける“五目冷やし麺”または、四川発祥の“麻辣湯”からお選びいただけます。ラー油と胡椒の辛味が際立つ麻辣湯は中華麺を使用したこだわりの品です。

デザートには、みずみずしい白桃の甘みとすっきりとした口当たりの杏仁豆腐が、辛味の余韻を優しく包み込むコースの締めくくりにあふさわしい一品をご用意いたしました。広東と四川、二つの食文化が織りなす多彩な味わいを、ぜひご堪能ください。

■二都美食ランチ&ディナー～広東と四川の饗宴～ 概要

期 間：2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）

時 間：ランチ 平日 11：30～14：30（L.O.14：00）、土・日・祝日 11：30～15：00（L.O.14：30）
ディナー 17：30～21：30（L.O.21：00）

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料 金：お一人様 ランチ 10,000円／ディナー 15,000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/bob3894mmh>

※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