

2020年2月27日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
株式会社東北ロイヤルパークホテル
株式会社ロイヤルパークホテル
株式会社横浜ロイヤルパークホテル

東北を味わおう！ —ロイヤルパークホテルズ 4ホテル共同企画— 「東北味紀行」メニューを発表

三菱地所グループのホテル事業統括会社である株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ(所在地:東京都千代田区大手町 1-6-1 取締役社長 水村 慎也)並びに、株式会社東北ロイヤルパークホテル(所在地:宮城県仙台市泉区寺岡 6-2-1 取締役社長 原 一史)、株式会社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 取締役社長 古草 靖久)、株式会社横浜ロイヤルパークホテル(所在地:神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1-3 取締役社長 仲條 彰規)は、今年も共同で「ロイヤルパークホテルズ4ホテル共同企画“東北味紀行”」を開催いたします。東北の食材や料理を、ロイヤルパークホテルズ各ホテルならではのアレンジでご堪能ください。

尚、ロイヤルパークホテルズでは、被災地の子ども達に震災の悲しみを乗り越え夢を叶えてほしいと願い、グループホテルのレストラン4店舗にて“東北味紀行”メニュー売上の3%を東日本大震災被災児童に寄付いたします。寄付金は、公益社団法人チャンス・フォー・チルドレンを通じて、塾や習い事等で利用できるスタディクーポンとして子ども達のもとへ届けられます。

※下記表示価格は全て税金・サービス料(10%)を含みます。

※写真は実際と異なる場合がございます。

※食材の都合上、メニューの内容を変更する場合がございます。

【仙台ロイヤルパークホテル】

- ◆ 店名:オールデイダイニング「シェフズ テラス」(GF)
- ◆ 期間:2020年3月1日(日)~3月31日(火)
- ◆ 名称:東北味紀行 デイナータイム(アラカルトメニュー 肉料理)
- ◆ 料金:1,500円~
- ◆ 予約・お問合せ:022-377-2111(予約受付 10:00~20:00)

●対象肉料理 1,500円~

-岩手県産『プラチナポーク』と宮城県産『森林どり』

野菜と共に仕立てるポトフ 2,200円

-宮城県産 蔵王爽清牛のステーキ マデラソース 3,800円

-仙台名物「牛たん」のグリル 南蛮味噌添え 1,500円



ディナーアラカルトメニュー

東北の銘柄肉や仙台名物「牛たん」など、シンプルな調理法で素材の美味しさを活かしたメニューをお楽しみください。

※写真はアラカルトメニューイメージです。

提供時間:ディナー

平日 17:30~20:30 ラストオーダー

土・日・祝日 17:30~21:00 ラストオーダー

【ロイヤルパークホテル(東京・日本橋)】

- ◆ 店 名:鉄板焼「すみだ」(20F)
- ◆ 期 間:2020年3月1日(日)～3月31日(火)
- ◆ 名 称:「東北味紀行」ディナーコース
- ◆ 料 金:21,780円
- ◆ お問い合わせ:03-5641-3600(レストラン予約 9:00～20:00)

メニュー

- 岩手県産帆立貝のソテー イクラとキャビア添え
- 三陸産真鱈のソテー 干し貝柱のスープ
- 焼き野菜
白神あわび茸(秋田)長芋(青森)たらの芽(山形)
- 仙台牛サーロインステーキ 160g またはヒレステーキ 120g
- 味噌漬け牛タン・御飯 味噌椀・香の物
(福島県コシヒカリと宮城県ひとめぼれのブレンド米)
- マスクメロン
- コーヒーまたは紅茶



※写真はイメージです。

提供時間:ディナー

平日・日・祝日 17:30～21:00 ラストオーダー
土曜日 17:30～21:30 ラストオーダー

【横浜ロイヤルパークホテル】

- ◆ 店 名:レストラン&バンケット「フローラ」(B1F)
- ◆ 期 間:2020年3月1日(日)～4月30日(木)(※寄付対象期間 3/1～3/31)
- ◆ 名 称:東北味紀行 春のお祝いランチ
- ◆ 料 金:2,783円
- ◆ お問い合わせ:045-221-1155(レストラン予約 10:00～19:00)

多彩にアレンジした東北の美味を 春を感じる装いで

- 青森県産ふかうら雪人参のピューレと小エビの冷製カップペリーニ
～ジャジャ麺(岩手)ソースのアクセント～
- セリ(東北産)とカール野菜のサラダを添えた芋煮(山形)のジュレと
カリフラワーのブランマンジェのアンサンブル
～だし(山形)とバージンオイルのソース～
- 岩手郷土料理 ひつつみ汁 ～郷土料理百選～
- 春告魚メバルのボワレにイガメンチ(青森)を添えて ～秋田県産ふきのとうとトマトのクーリーソース～
又は、鶏胸肉と柑橘をきかせたファルスのロースト 味噌かんぷら(福島)添え
チキンのカツレツと桜香るひとめぼれのサラダのワンスプーン ～会津若松ソースカツ丼から～



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

- 東北産りんごのパイを添えた仙台麩のサヴァラン風(宮城)
南部せんべい(青森)、イチゴ、ミルクアイスのミルクフィユ仕立て
- 桜茶
- コーヒーまたは紅茶

提供時間:ランチ

11:30～14:00(土・日・祝日 11:00～14:00)ラストオーダー

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



ROYAL PARK HOTELS

【ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留】

- ◆ 店 名:オールデイダイニング「ハーモニー」(24F)
- ◆ 期 間:2020年3月1日(日)～3月31日(火)
- ◆ 名 称:『東北味紀行』ディナーコース
- ◆ 料 金:7,000円
- ◆ お問い合わせ:03-6253-1130(レストラン予約 10:00～19:00)

～下記のコースに東北食材を使用して提供いたします～

- 帆立貝とサーモンのタルタル セルクル仕立て 山菜と香草クリーム
- 野菜のクリームスープ カプチーノ仕立て
- 岩中豚ロースのロティ マスタード風味 ジュと野菜の煮込み
- りんごのタルト バニラアイスと共に
- コーヒー、紅茶またはハーブティー



※写真はイメージです。

提供時間:ディナー 18:00～21:00 ラストオーダー

以上

本件に関するお問合せ先

(株)ロイヤルパークホテルズ&リゾート セールス・マーケティング部	TEL:03-3211-6186
(株)東北ロイヤルパークホテル マーケティング部 企画営業	TEL 022-377-2110
(株)ロイヤルパークホテル 経営企画部 広報宣伝課	TEL 03-3667-1113
(株)横浜ロイヤルパークホテル 営業統括室	TEL 045-224-5050