

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



ROYAL PARK HOTELS

2025 年 8 月 27 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル 福岡

香港屋台をイメージしたオーダー制食べ放題

「大人のビアホール ～香港酒家～」を開催

ザ ロイヤルパークホテル 福岡（所在地：福岡市博多区博多駅前 2-14-15、総支配人：松本 明弘）は、1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」にて、2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 11 月 30 日（日）の期間、「大人のビアホール ～香港酒家～」を開催いたします。また、ランチタイムには「THE Select 選べるメイン」のメインディッシュに秋らしい食材を使用したメニューをご用意いたします。



「大人のビアホール ～香港酒家～」 （イメージ）

今秋の「Precious ONO HAKATA」では、「ホテルレストラン」×「香港屋台グルメ」をコンセプトに、従来の「大人のビアホール」に香港グルメの定番「蜜汁叉焼と白切鶏の”焼味飯”」や「飲茶文化の点心 3 種」など香港屋台グルメ全 13 種を加えた香港屋台ブッフェを、洗練されたデザインが魅力のホテルレストランでお召し上がりいただけます。また今回は、記念日や祝い事におすすめのハーフコース形式のプランも新しくご用意いたしました。博多屋台文化のエッセンスも融合させた当レストランでしか味わえない秋における魅惑の一皿をお楽しみください。



大人のビアホール ～香港酒家～ 概要

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 11 月 30 日（日）

時間：17:30～22:00（L.O. 20:00）

店舗：1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」

料金：【A プラン】ドリンク 2 時間飲み放題付 大人 5,500 円

【B プラン】ドリンク 2 時間飲み放題付 大人 6,500 円

※A、B プランについては、金曜日・休前日はプラス 300 円。

【秋宵～香港酒家～】料理のみ（乾杯スパークリング付き） 大人 5,800 円

※2 時間飲み放題の場合は、上記の料金プラス 2,500 円。前日までのご予約で 2,000 円。

※ラストオーダーは終了時間 30 分前。

<メニュー内容>

・香港屋台buffet（全 13 種類）

香港グルメの定番 蜜汁叉焼と白切鶏の「焼味飯」／青菜の香港風オイスター炒め

飲茶文化の点心 3 種「海老蒸し餃子、焼売、春巻き」／牛モツ入り麻婆豆腐

博多×香港 文化の融合 4 品「鶏皮の辣子鶏、水炊き式水餃子、香港炒麺、中華風明太卵焼き」

中国搾菜／揚げたて胡麻団子「芝麻球」／杏仁豆腐

・【A プラン】「Autumn's Order Buffet」10 品＋「香港屋台buffet」13 品

秋茄子の煮浸し／蒸し豚ときのこのにんにく醤油サラダ～雲白肉～／かぼちゃの白扇揚げ

鶏むね肉と白ネギのカボス山椒仕立て／豚肉と秋野菜の回鍋肉／青椒肉絲／四川黒胡麻担々麺

茄子の四川風甘酢炒め煮～魚香茄子～／豚肉と野菜の山椒塩煮込み～豆花肉絲／秋鮭の炒飯

・【B プラン】「Autumn's Order Buffet」20 品＋「香港屋台buffet」13 品

*A プラン 10 品に加え、以下の 10 品のメニューがオーダー可能な満喫プランをご用意。

上海小籠包／豚肉とエリンギの角煮風グラタン／海老のフルーツマヨネーズソース

腸詰と青菜のにんにく強火炒め／鯛のフリット香港スパイス掛け／鯛の蒸し焼き～清蒸鮮魚～

海老とサツマイモのチリソース煮込み／紅ズワイガニと卵白入り餡掛けご飯

香港屋台式エッグタルト／マンゴープリン～芒果布丁～

・【秋宵～香港酒家～】食べ放題を組み込んだハーフコース形式

前菜：戻り鰹と鱻 キャビア添え

温菜：秋刀魚ローストと舞茸フリット

ご飯：香港土鍋飯ボウジャイファン～澄まし上湯～

デザート：サツマイモと八角のムース～モンブラン仕立て～

秋宵～香港酒家専用のオーダーbuffet 10 品：

秋茄子と鶏むね肉のカボス山椒マリネ／かぼちゃの白扇揚げ／点心 3 種蒸し合わせ

蒸し豚のきのこニンニク醤油掛け～雲白肉～／腸詰と青菜のにんにく強火炒め

海老のフルーツマヨネーズ／豚バラ肉角煮～二杯酢の酢豚～／鯛と青梗菜の紹興酒蒸し

海老とサツマイモのチリソース煮込み／牛サガリと秋野菜の黒胡椒炒め

「白秋の実り ～秋の中華大収穫祭～」も同時開催

「Precious ONO HAKATA」のランチメニュー「THE Select 選べるメイン」では、秋らしい食材を使用した逸品料理、炒飯、麺料理の3種類の期間限定メニューを提供いたします。

＜メイン料理 期間限定メニュー＞ 2025年9月1日（月）～2025年11月30日（日）

- ・秋茄子と豚バラ肉のニンニクソース掛け ～雲 白 肉～
- ・秋刀魚 XO 醬と茗荷の炒飯
- ・カボス香る中華風鴨南蛮

「THE Select 選べるメイン」

時間：11:00～15:30（L.O. 14:00）

店舗：1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」

料金：選べるメイン2品 1,980円～、選べるメイン3品 2,480円～

- ・メイン料理を、期間限定メニューを含む23品の中から2品もしくは3品お選びください。
- ・前菜、サラダ、スープからデザートまで30種類以上の料理がラインナップされたブッフェもお楽しみいただけます。

予約・問合せ：092-414-1131（受付時間 6:30～22:00）

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/fukuoka/news/t05xflu6a/>

※画像はイメージです。

※表示価格には、消費税、カバーチャージが含まれます。

※食材の仕入れ状況などにより、メニューが変更となる場合がございます。

ザ ロイヤルパークホテル 福岡について

九州の玄関口「博多」駅より徒歩約5分のロケーション。ホテルとしての快適性と機能性に加え、博多堀や大川組子をデザインに取り込んだ質感ある空間でお迎えいたします。1Fにはバー・ラウンジ「THE BAR」と地元・福岡生まれのONOグループがプロデュースするレストラン「Precious ONO HAKATA」があり、朝食からランチ、食後のカクテルタイムまで様々なシーンでお楽しみいただけます。



所在地：福岡市博多区博多駅前 2-14-15

客室数：174室

アクセス：JR・福岡市地下鉄「博多」駅（博多口） 徒歩約5分

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/fukuoka/>



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 23 ホテル・5,390 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・運営し、2025 年 1 月に公開した[新指針【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&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル 福岡 広報担当：関口

TEL：092-414-1111（代表） E-mail：m-sekiguchi@rphs.jp