

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



ROYAL PARK HOTELS

2025 年 11 月 18 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

一年の締めくくりと新年のはじまりを彩るオーダー制食べ放題 「大人のビアホール ～忘・新年会プラン～」

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 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）の期間、「大人のビアホール ～忘・新年会プラン～」をご用意いたします。15 種類以上からお楽しみいただけるbuffetにオーダー制食べ放題と飲み放題が付いた 3 つのプランに加え、肉料理と魚料理を 1 種類ずつ予めお選びいただくコーススタイルの「Prefix Course ～椿～」をご用意。洗練されたデザインが魅力の「Precious ONO HAKATA」で、忘・新年会シーズンをお楽しみください。



「大人のビアホール ～忘・新年会プラン～」 （イメージ）

今回の「大人のビアホール ～忘・新年会プラン～」では、伝統の中華料理にひと工夫加えた多彩な料理をご用意。buffetでは「シーフードパエリア～Chinese Style～」や「スパニッシュオムレツ～甘酢ソース～」など個性が光る一皿をご堪能いただけます。また、10 種の具材からお好みのものを選んで何度でもお楽しみいただける豆乳坦々鍋も登場。さらにbuffet+オーダー制食べ放題+飲み放題に加え、コース料理のみのメニューもご用意。一年の感謝を込めて、温かなひとときをお届けいたします。



THE ROYAL PARK
FUJUKOKA

大人のビアホール ～忘・新年会プラン～ 概要

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

時間：17:30～22:00（L.O. 21:00） ※最終入店 20:00

店舗：1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」

料金：【buffet+オーダー制食べ放題】 （ラストオーダーは終了時間 30 分前）

提供期間①：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 4 日（日）

A プラン... 6,000 円（ドリンク 2 時間飲み放題付）

B プラン... 7,000 円（ドリンク 2 時間飲み放題付）

C プラン... 8,000 円（ドリンク 2.5 時間飲み放題付）

※金曜日・休前日はプラス 500 円。

提供期間②：2026 年 1 月 5 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

A プラン... 5,500 円（ドリンク 2 時間飲み放題付）

B プラン... 6,500 円（ドリンク 2 時間飲み放題付）

C プラン... 7,500 円（ドリンク 2.5 時間飲み放題付）

※金曜日・休前日はプラス 300 円。

【Prefix Course ～椿～】料理のみ... 6,800 円 （2 日前までの予約制）

2 時間飲み放題の場合は、上記の料金プラス 2,500 円。

<メニュー>

buffet（13 品）

シーフードパエリア～Chinese Style～／白菜とレタスのシーザーサラダ／イカの辛味焼きそば
鶏モモ肉のタンドリーグリルチキン／フレンチフライのチリレモン風味／横浜ポーク焼売
一口水晶海老蒸し餃子／スパニッシュオムレツ～甘酢ソース～／角煮リエットのブルスケッタ
紫キャベツのマリネ／海老と冬野菜のマカロニグラタン／杏仁豆腐

【A プラン】 buffet+オーダー制食べ放題 15 品+2 時間飲み放題

オーダー制食べ放題メニュー

低温調理鶏ムネ肉の白油鶏／腸詰のポテトサラダ ～甜醬ソース～／白菜の甘酢漬け
冬大根のそぼろ餡掛け唐揚げ／イカとほうれん草のクリーム煮／白菜と豚肉の八宝菜
鶏モモ肉の油淋鶏／蓮根と彩り野菜の酢豚／五目春巻きのチーズ掛け
豚肉とピーマンの四川甘酢炒め／豚肉と搾菜の卵塩炒め／四川麻辣水餃子
四川麻婆豆腐／辛子高菜と鶏そぼろの炒飯／柚子ソルベ

【B プラン】 buffet+オーダー制食べ放題 20 品+2 時間飲み放題

*A プランに加え、以下の 5 品がオーダー可能。

鯛と大根の四川唐辛子煮込み／海老と里芋のチリソースビスケット
角煮とチーズの中華玉子焼き／紅ズワイ蟹とレタスの卵白餡かけ炒飯／タルトブリュレ

【C プラン】 ブッフェ+オーダー制食べ放題 25 品+2.5 時間飲み放題

*B プランに加え、以下の 5 品がオーダー可能。

アトランティックサーモンの香港カルパッチョ／牛ホホ肉と大根の黒酢煮込み

海老と青梗菜の鱻鰯 XO 炒め／牛サガリと根菜の四川香辣炒め／議鰯の五目餡掛け焼きそば

【Prefix Course ～椿～】 コース料理

前 菜：Chinois style ～アトランティックサーモンのミキュイ～

スープ：紅ズワイ蟹と白菜の純白炒め スープ仕立て

副 菜：低温調理鴨肉のブーケ風 桜味噌ソース

点 心：冬野菜と腸詰の大根餅

主 菜：肉料理、魚料理ともに 1 種類をお選びいただけます。

- 肉料理
1. 九州産鶏ムネ肉のグリエ
 2. 茶美豚ヒレ肉のロティ
 3. 牛ホホ肉の黒酢煮込み (+500 円)

- 魚料理
1. 海老と冬野菜の鱻鰯 XO 炒め
 2. 鰯のロティ～魚香ソース～
 3. ロブスターのチリソース煮込み (+800 円)

麺 飯：牛蒡と蓮根の福建炒飯

甜 品：博多あまおうのニューアージュカクテル



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/mek9y6vipam/>

※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

U R L：<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&リゾーツ株式会社が計画・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&リゾーツ株式会社

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