



2022年6月13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

ザ ロイヤルパークホテル 福岡

【大人のビアホール】落ち着いた空間で夏の思い出作りを

ドリンク飲み放題&オーダーブッフェ&オードブルブッフェ

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：山本 正一）は、1階 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA（プレシャス オノ ハカタ）」で、2022年6月15日（水）～8月31日（水）、「大人のビアホール ～オーダーチャイナブッフェ&オードブルブッフェ～」を販売いたします。飲み放題のドリンクと中華料理をお楽しみいただけるプランで、本格的な夏を迎える前に英気を養うひとときを、夏本番に暑さを吹き飛ばす時間をお過ごしください。



「大人のビアホール ～オーダーチャイナブッフェ&オードブルブッフェ～」 (イメージ)

「とりあえずビール！」夏は、気の置けない仲間と、この一言から始まる楽しいひとときを過ごしたいと思っている方も多いのではないのでしょうか。「Precious ONO HAKATA」では、ビールやハイボール、サワーなど約30種類のドリンクを思う存分、麻婆豆腐や酢豚、かに玉など約30種類で構成されるメイン料理をオーダーでお好きな時にお好きなだけ、さらに棒棒鶏やラタトゥイユ、枝豆などのお惣菜やおつまみをブッフェ台からご自由にお取りいただける「大人のビアホール」で皆様をお迎えいたします。



THE ROYAL PARK
FUKUOKA

大人のビアホール ～オーダーチャイナbuffet&オードブルbuffet～

期間：2022年6月15日（水）～8月31日（水）

時間：17:30～22:00（20:00最終入店）※120分制（90分L.O.）

場所：中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」（1階）

料金：3,900円/1名様あたり

内容：

●約30種類のドリンク飲み放題

ビール、ハイボール、サワー、カクテル、ワインなど

●約30種類のオーダーbuffet

油淋鶏～葱と生姜のソースがけ～、海老蒸し餃子、ちまき、赤ワイン黒酢豚、
上海風土鍋麻婆豆腐、ズワイ蟹のかに玉、トウモロコシと葱の炒飯、豚肉ともやしの炒め焼きそば、
低温蒸し鶏の中華Noodle（醤油or塩）、杏仁豆腐～フルーツソース～、胡麻団子など

●約30種類のオードブルbuffet

小松菜ともやしの中華風ナムル、牛肉と男爵芋のうま煮、薩摩芋と蜂蜜のオレンジ煮、
三種豆のラタトゥイユ、枝豆、ザーサイのピリ辛和え、春雨とハムの中華風サラダなど



中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」店内

※画像はすべてイメージです。

※飲み放題なし（単品ワンドリンクオーダー制）のプランも2,900円をご用意しております。

※シーフードグリルプレートなどの選べるメインディッシュ1皿が追加になったプレミアムプランも4,900円をご用意しております。

※表示価格には、税金、サービス料が含まれます。

※ご利用は2名様より承ります。

※食材の仕入れ状況等により、メニューが変更となる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や営業内容の変更をする可能性がございます。最新の情報につきましては、ホームページにてご確認ください。

▼詳細のご確認はホームページより

<https://www.the-royalpark.jp/the/fukuoka/information/details.php?id=213>

▼ご予約・お問合せ

中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」 TEL：092-414-1131（受付時間 6:30～22:00）

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）への対策として、お客様・従業員の安全・安心な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。詳細は、ロイヤルパークホテルズのホームページをご覧ください。<https://www.royalparkhotels.co.jp/COVID-19.html>

本件に関するお問合せ先
株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
ザ ロイヤルパークホテル 福岡 担当：山本、松本
TEL：092-414-1111 FAX：092-414-1121 E-mail：ak-matsumoto@rphs.jp
URL：<https://www.the-royalpark.jp/the/fukuoka/>