

2023年5月1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

## 【横浜ロイヤルパークホテル】開業30周年記念謝恩フェア 鉄板焼「よこはま」特別イベント「EAT KANAGAWA」開催 神奈川県が生産農家と一緒に特別なおもてなしを

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、本年9月に開業30周年を迎えることを記念し、ホテル内のレストランにて、謝恩フェアとして様々な企画をご用意しております。鉄板焼「よこはま」では、5月から6月の4日間限定で「食」を通じて生産者と消費者を“つなぐ”イベント「EAT KANAGAWA」を開催いたします。ランチコース「漣(さざなみ)」またはアラカルトメニュー「バーニャカウダ」をご注文いただいたお客様に、「よこはま」で使用している野菜の生産農家「鈴也(すずなり)ファーム」の方より直接、季節の「野菜セット」を差しあげます。平日の2日間は「鈴也ファーム」にて農業実習を行っている神奈川県内の生徒もお越しになり、生産者の実際の声をお聞きいただけます。野菜本来の旨みと愛情が詰まった野菜を、ホテルとご自宅でお楽しみください。



相模湾と東京湾に挟まれた丘の上にある「鈴也ファーム」



「鈴也ファーム」で育った彩り豊かな野菜

### ■イベント名:「EAT KANAGAWA」

葉山牛をお召しあがりいただけるランチコース「漣(さざなみ)」またはアラカルトメニュー「バーニャカウダ」をご注文いただいたお客様へ、横須賀市にある「鈴也ファーム」の野菜セットを差しあげます。野菜が育った背景や、おいしい食べ方など、生産農家ならではのお話もお楽しみください。

【開催日】2023年5月18日(木)・27日(土)・6月8日(木)・17日(土) 4日間限定

※5月18日(木)、6月8日(木)は神奈川県内の生徒にもお越しいただけます。

【時間】ランチ 木曜日 11:30~14:00 L.O. 土曜日 11:00~14:30 L.O.

※野菜セット(3種程度)は、対象メニュー1オーダーにつき1セット、お帰りの際にお渡しいたします。

※内容はそれぞれ異なる場合がございます。

【店舗】地下1階 鉄板焼「よこはま」

【料金】ランチコース:漣(さざなみ)一葉山牛サーロイン 13,300円/アラカルトメニュー:バーニャカウダ 2,000円

【ご予約・お問合せ】レストラン予約:TEL 045-221-1155(10:00~19:00)

WEB:[https://www.yrph.com/event/yokohama\\_suzunari.html](https://www.yrph.com/event/yokohama_suzunari.html)



### ＜取材・報道関係のお問合せ先＞

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:佐藤・今井・三留

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172

[ホテル URL]www.yrph.com

E-mail:k-sato@rphs.jp/e-imai@rphs.jp/a-mitome@rphs.jp



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL



ホテルシェフと「鈴也ファーム」鈴木優也さん(写真右)

### ■鈴也(すずなり)ファームについて

相模湾と東京湾に挟まれた丘の上にある畑は、潮風が注ぎミネラル豊富で地下水にも恵まれています。自然の恵みがあふれる畑で、生産者の鈴木優也さんは野菜の特徴を活かし、一つひとつ丁寧に育てています。

【URL】<https://www.suzunari-farm.com/>



鉄板焼「よこはま」イメージ



アラカルトメニュー「バーニャカウダ」

※表示価格にはサービス料、税金が含まれます。

※写真はすべてイメージです。

※状況により営業内容やイベント開催日程、メニュー内容に変更がある場合がございます。