

2023年5月10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】 68階 フレンチレストラン「ル シェール」“アペリティフの日”開催 食前酒とアミューズでくつろぎのひとときを

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、2023年6月1日(木)、2日(金)の2日間、68階 フレンチレストラン「ル シェール」で、「アペリティフの日」にちなんだ特別プランを販売いたします。

「アペリティフの日」とは、フランス食品振興会が食事の前にワインなどを飲みながらゆったりとくつろぐ習慣を日本に広めようと、毎年6月の第1木曜日に制定された取り組みです。ホテルのメインダイニングである「ル シェール」では、昨年に引き続き、食前酒(アペリティフ)とアミューズを提供いたします。ヨーロッパの古城や邸宅をイメージした優雅な店内で、「アペリティフの日」をごゆっくりお楽しみください。



食前酒(アペリティフ)とともに  
シェフが腕を振るうアミューズをお楽しみください。



### ◆「アペリティフの日」

店舗:68階 フレンチレストラン「ル シェール」

期間:2023年6月1日(木)、2日(金)

時間:【120分制】13:30~15:00 最終入店

料金:7,000円

内容:フリードリンク(シャンパン・ワイン・カクテル・ビール・ソフトドリンク)  
アミューズ(6種)

- ー薔薇のチュロス
- ーカダイフを纏わせた蟹のサラダ仕立て
- ーグリーンピースとシャインマスカットのタルトレット  
ミント風味
- ー鱧の湯引きと赤玉ねぎのマリネ 昆布だしのジュレ  
タブナードのアクセント
- ーアッシュェパルマンティエ
- ーシェーブルチーズとグレープフルーツのプラリネ  
ローズマリーを添えて

※表示価格にはサービス料、税金が含まれます。 ※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

※状況により営業内容やメニュー内容に変更がある場合がございます。 ※企画商品のため割引適用除外となります。

### <取材・報道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

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:三留・佐藤・今井

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL][www.yrph.com](http://www.yrph.com)

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

### <一般の方のお問合せ・ご予約>

TEL:045-221-1155(レストラン予約 10:00~19:00)

WEB:[https://www.yrph.com/restaurants/leciel/plan/leciel\\_aperitif.html](https://www.yrph.com/restaurants/leciel/plan/leciel_aperitif.html)

※前日までに要予約