

2023年10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

ランチの選べるメインメニューをリニューアル

色鮮やかな香港風カルパッチョなど23種類のラインナップ

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：清水 康年）は、1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA（プレシャス オノ ハカタ）」のランチ「THE Select」の選べるメインメニューを、2023年10月16日（月）よりリニューアルいたします。Precious流の創作中華を、味覚で視覚で嗅覚で…五感でお楽しみいただくことをテーマに、23種類のメニューをご用意しました。メインメニューと合わせて、buffet台に並ぶお料理もお楽しみいただけるランチをご堪能ください。



ランチの選べるメインメニュー例

ランチの選べるメインメニューリニューアル

提供開始：2023年10月16日（月）～

提供時間：11:00～15:00（L.O. 14:00）

提供場所：中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」（1F）

料 金：THE Select 選べる2品 1,890円～、THE Select 選べる3品 2,390円～

内 容：選べるメイン+buffet（創作中華惣菜、スープ、ソフトドリンクなど）



THE ROYAL PARK
FUKUOKA

【選べるメインメニュー全 23 種類】

1. 55°C 低温調理黒毛和牛のレア青椒牛肉絲
2. 豚バラ肉の赤ワイン黒酢角煮酢豚 +300 円
3. 豚肩ロース肉ときのこの豆鼓蒸し
4. おすすめ逸品料理
5. おすすめ炒飯
6. おすすめ麺料理
7. 海老のチリソースと海老のオレンジフルーティマヨ +200 円
8. メバルの白扇揚げ ～彩り野菜餡かけ～
9. 鶏モモ肉の油淋鶏 ～葱と生姜の甘酢ソース～
10. 60°C 低温蒸し鶏のマリアージュソース ～四川風味の辛味ソースと山椒の新緑ソース～ +150 円
11. 紅ズワイ蟹のかに玉 ～オイスターソース餡かけ～ +150 円
12. 紅ズワイ蟹 海老 雲丹 いくらの中華風海宝茶碗蒸し +300 円
13. 四川風土鍋麻婆豆腐
14. 真鯛の紹興酒蒸し ～葱と焦がし醤油の香味ソース～
15. 点心三種蒸し合せ（豚と海老の韭菜焼売 小籠包 麻辣焼売）
16. 牛スジ肉と春雨のピリ辛土鍋煮込み +200 円
17. 真鯛の香港風カルパッチョ ～椒麻ソースがけ～
18. 紅ズワイ蟹とフカヒレの天津飯 +400 円
19. 四川青山椒の辛味担々麺
20. 海老とイカの五目餡かけ焼きそば +200 円
21. オマール海老のお料理 +2,000 円 ※下記よりお選びください ※前日までの要予約
（チリソースオープン焼き ～焼きチーズ仕立て～）（フルーティマヨネーズ仕立て）（香味金砂炒め）
22. フカヒレの上海風土鍋御膳 +1,500 円 ※前日までの要予約
23. ONO 自家製プリンと今月のおすすめデザート盛合せ +150 円



「Precious ONO HAKATA」店内

※画像はイメージです。

※表示価格には、消費税が含まれます。

※食材の仕入れ状況などにより、メニュー内容が変更となる場合がございます。

▼詳細のご確認、ご予約はホームページより

<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/fukuoka/news/i3n08gelv>

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）

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：松本
TEL：092-414-1111 FAX：092-414-1121 E-mail：ak-matsumoto@rphs.jp
URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/fukuoka/>