



2024年5月30日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル 福岡

夏にぴったりなピリ辛！「台湾まぜそば」がランチに期間限定登場！

「夏鰹のレアカツ」「牛バラ餡かけ炒飯」も

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、2024年6月1日（土）～2024年8月31日（土）の期間限定で、1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」のランチメニュー「THE Select 選べるメイン」にて、台湾まぜそばなど3種類のメニューを提供いたします。



台湾風葱油と夏野菜のまぜそば ~葱油伴麵~



夏鰹のレアカツ ~夏野菜オイルと柚子茄子のガスパチョ~

「台湾風葱油と夏野菜のまぜそば ~葱油伴麵~」はコシのある極太麺を葱油の香ばしさをまとった夏野菜と混ぜて味わう、ピリッとした辛さが特徴の一品です。そのほか、紹興酒漬けにした鰹をスパイシーな衣で包んだ「夏鰹のレアカツ ~夏野菜オイルと柚子茄子のガスパチョ~」と「ニンニク香る！牛バラ餡かけ炒飯」がラインナップします。暑気払いにぜひご賞味ください。

ランチのご案内

提供場所：中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」（1F）

提供時間：11:00～15:30（L.O. 14:00）

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

メイン料理を2品もしくは3品お選びください。前菜、サラダ、スープからデザートまで30種類以上の料理がラインナップされたbuffetもお楽しみいただけます。



THE ROYAL PARK
FUKUOKA

期間限定メニュー 2024年6月1日(土)～2024年8月31日(土)

「台湾風葱油と夏野菜のまぜそば ～葱油伴麵～」

台湾ミンチ（唐辛子とニンニクを効かせた醤油味のピリ辛ミンチ）を極太麺に乗せた、汁無し麺である台湾まぜそばを、Precious 流にアレンジしました。たっぷりの夏野菜と混ぜながら、葱油の香ばしさとピリッとした辛さをお楽しみください。

「夏鰹のレアカツ ～夏野菜オイルと柚子茄子のガスパチョ～」

鰹を紹興酒漬けにし、スパイスを効かせた衣で包みました。夏野菜のオイルと柚子の香りを含んだ焼き茄子のガスパチョを添えた見た目にも美しい一皿です。

「ニンニク香る！牛バラ餡かけ炒飯」

ニンニク入りの豆板醤を使用した、コクのある一品です。
ニンニクの香りと牛バラ肉が食欲をそそる
夏季限定の炒飯をご賞味ください。



ニンニク香る！牛バラ餡かけ炒飯

◎ランチメニュー「THE Select 選べるメイン2品もしくは3品」のメインの一種です。「夏鰹のレアカツ ～夏野菜オイルと柚子茄子のガスパチョ～」は+300円、「ニンニク香る！牛バラ餡かけ炒飯」は+200円でご提供いたします。

※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、メニューが変更となる場合がございます。

▼詳細のご確認はホームページより

<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/fukuoka/news/ihca7ge7h6>

▼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）

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