

2024年7月25日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

**【横浜ロイヤルパークホテル】68F 日本料理「四季亭」**  
香り高い松茸を料理長がおすすめする5つの味わい方で楽しむディナー  
**「松茸特別会席」販売**

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、2024年9月1日(日)から9月30日(月)の期間、68F 日本料理「四季亭」にて「松茸特別会席」をディナーにてご提供いたします。

秋のご馳走と言えば「松茸」。焼く・蒸す・揚げるなどの調理法を用い、松茸特有の香りや食感を石焼、土瓶蒸し、黒毛和牛巻焼、フライ、土鍋炊き御飯の5つの味わい方で堪能できる特別会席をご用意いたしました。四季亭こだわりの出汁を使用した土瓶蒸しは、芳醇な松茸の香りと鰹からの旨味が出た出汁が織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。季節感を表現した器で提供するこの時期だけの会席料理を、高層階からの煌めく夜景とともに楽しみください。



【コース名】「松茸特別会席」

【場所】68F 日本料理「四季亭」

【期間】2024年9月1日(日)～9月30日(月) ※定休日…祝日を除く水曜日

【料金】26,000円

＜取材・報道関係のお問合せ先＞

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:林・三留

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: [mu-hayashi@rphs.jp](mailto:mu-hayashi@rphs.jp) / [a-mitome@rphs.jp](mailto:a-mitome@rphs.jp)

＜一般の方のご予約・お問合せ＞

TEL:045-221-1155(レストラン予約 10:00～18:30)

WEB: <https://www.yrph.com/restaurants/pickup/?tag=%23日本料理>



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

【献立】

- 石焼：松茸 才巻海老 酢立 岩塩
- 造り：盛合せ
- 蒸物：土瓶蒸し  
松茸 鱧 三ツ葉 柚子 酢立
- 八寸：穴子寿司 有馬山椒  
スモークサーモン奉書巻  
南瓜カステラ  
唐墨 揚銀杏
- 焼物：松茸の黒毛和牛巻焼 万願寺唐辛子
- 煮物：冬瓜と小芋の銀あん掛け  
海老そばろ 針茗荷 振り柚子
- 揚物：松茸フライ 酢立
- 食事：土鍋炊き松茸御飯 赤出汁 香の物
- 水菓子：盛合せ



土瓶蒸しイメージ

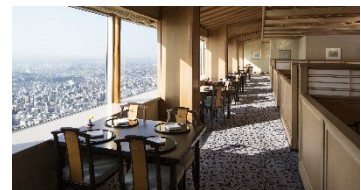


■三浦 健二料理長からのコメント

松茸特別会席の最初を飾るのにふさわしい石焼の松茸は、蓋を開けた瞬間に立ち込める湯気とともに、松茸の芳醇な香りを感じていただけます。松茸フライは、揚げることで水分が程よく抜けて締まった食感となり、松茸の旨味と香りが凝縮されます。衣のサクッとした食感との相性も抜群で、ぜひともご賞味いただきたい一品です。四季亭こだわりの鮪節でとった繊細かつ上品な出汁で味わう土瓶蒸し、食材の旨味を掛け合わせた松茸の黒毛和牛巻焼など、さまざまな味わいをお楽しみいただける内容となっております。

■松茸を堪能できるランチもご用意しております。

- 【コース名】「松茸昼会席」
- 【期間】2024年9月1日(日)～9月30日(月)
- 【料金】14,000円



※料金には消費税、サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。 ※内容は変更になる場合がございます。

■横浜ロイヤルパークホテルについて



横浜みなとみらいのシンボルである横浜ランドマークタワー内に位置する高層ホテル。設備に関する大規模修繕工事にとまない、2025年1月よりご宴会の営業を、2025年4月よりご宿泊およびレストラン&バーの営業を一時休止し、工事終了後改めて2028年以降に営業を再開する予定です。

地上70F、地下1Fからなり、603室の客室全てが地上約210m以上に位置し、展望台のような眺望が望めるほか、最上階のスカイラウンジをはじめとするレストラン、バーをご用意しております。そのほか横浜市内最大級を含む大小12の宴会場や総合ウェルネス施設を備え、スタッフの心からの笑顔でお客様をおもてなしいたします。

【所在地】横浜市西区みなとみらい2-2-1-3 【TEL】045-221-1111(代表) 【URL】[www.yrph.com](http://www.yrph.com)