

2024年8月6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】 色彩豊かで美しい“秋の味覚”を味わうランチコース販売 フレンチ・日本料理・中国料理・鉄板焼 各レストランで感じる秋

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、68F に位置する和洋中のレストラン、フレンチレストラン「ル シェール」、日本料理「四季亭」、中国料理「皇苑」と、B1F 鉄板焼「よこはま」にて、2024年9月1日(日)から2024年10月31日(木)の期間、“秋の味覚”をテーマにしたメニューを販売いたします。

フレンチレストラン「ル シェール」ではキノコなどの食材を使用した秋の雰囲気を感じられる華やかなコースを、日本料理「四季亭」ではサーモンやずわい蟹などの海の幸、大黒しめじや栗などの山の幸を堪能できる会席料理をご用意。中国料理「皇苑」では広東料理を中心に、北京ダックなど中国各地の名菜を楽しめます。鉄板焼「よこはま」では、葉山牛をはじめ神奈川県産の食材をふんだんに使用した贅沢なメニューをご用意いたしました。紅葉のように色彩豊かで美しいランチコースを、ご利用の用途やお好みに合わせてお楽しみください。

“秋の味覚”ランチコース概要

【期間】2024年9月1日(日)～2024年10月31日(木)

【時間】平日 11:30～13:30(L.O.) / 土・日・祝日 11:00～14:00(L.O.)



＜取材・報道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

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

E-MAIL: mu-hayashi@rphs.jp / a-mitome@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 10:00～18:30)

WEB: <https://www.yrph.com/restaurants/lunch/2409/>



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

◇68F フレンチレストラン「ル シエール」 **完全予約制** ※定休日…祝日を除く月曜日・火曜日

Menu Esprit(エスポワール) 8,500 円

小海老と帆立貝のソテーをオマール海老のアメリカーナソースで和えて、パスタのパッケージに詰めました。仕上げにパルメザンチーズとレモン、ハーブを添え、ブルブランソースとのハーモニーをお楽しみください。



Menu Esprit(エスポワール)



魚介類のパッケージ
アメリカーナソースとブルブランソースとともに



店内イメージ

◇68F 日本料理「四季亭」 ※定休日…祝日を除く水曜日

長月のミニ会席 一秋のおとずれー 8,000 円

脂ののったサーモンは、ベシヤメルソースと合わせたジャガイモをのせて馬鈴薯焼に。紅葉型のパプリカを添えて、秋らしさを演出しました。食事は鯛の漬け丼を茶漬け出汁とともにご用意。味の変化をお楽しみください。

※提供期間:2024年9月1日(日)~9月30日(月)



長月のミニ会席 一秋のおとずれー



＜焼物＞サーモン馬鈴薯焼
パプリカ南蛮漬け レモン



店内イメージ

神無月のミニ会席 一秋たけなわー 8,000 円

先付はずわい蟹を使った毬藻もずくを。生物は、あおり烏賊にいくら醤油漬け、鰯に酢立、鮪にアボカドをのせた変わり握り寿司をご用意いたしました。焼物には鰯袖庵焼とふろふき大根をお召しあがりください。

※提供期間:2024年10月1日(火)~10月31日(木)



神無月のミニ会席 一秋たけなわー



＜生物 握り寿司＞あおり烏賊 いくら醤油漬け/
鮪赤身 アボカド/鰯 酢立 岩塩



四季亭こだわりの出汁
イメージ



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

◇68F 中国料理「皇苑」 ※定休日…祝日を除く木曜日

水仙 9,800 円

海老をマヨネーズソースで和え、さつまいもを細く切って揚げた衣で包みました。さつまいもの食感と甘さのあとに、海老の旨みが広がります。ほかにも、前菜の盛合せや北京ダックなど、名菜を気軽に楽しめるランチコースです。



水仙



海老のマヨネーズソース さつまいもの金糸包み



店内イメージ

◇B1F 鉄板焼「よこはま」 **完全予約制** ※定休日…祝日を除く月曜日・火曜日

葉山牛サーロインランチ

15,618 円 「行こう、横浜ロイヤルパークホテル」の意味を込めた料金にてご提供いたします。

“葉山牛と三浦半島を味わう”をテーマにしたランチコース。三崎鮪は神奈川県産野菜の香味ソースで。“三崎黒潮キンメ”のグリルは、湘南しらすと合わせました。お好みでフィレ(追加料金 3,795 円)に変更いただけます。



葉山牛サーロインランチ



お食事イメージ

※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もない、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