

2024年10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

## ザ ロイヤルパークホテル 福岡

### 仲間とのクリスマスパーティーにbuffet & 飲み放題ディナーをご用意 大切な人と落ち着いて楽しむハーフコースディナーも

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、1F 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」で、2024年12月21日（土）～12月25日（水）の期間、「大人のビアホール ～Merry Christmas～ Luxury」を開催いたします。クリスマスらしいお料理の数々をオーダーbuffetで提供、ドリンクも飲み放題とし、仲間とのクリスマスパーティーにぴったりの内容といたしました。



「大人のビアホール ～Merry Christmas～ Luxury」（イメージ）

黒毛和牛モモ肉のローストビーフや海老と博多あまおうのフルーティマヨなど、楽しいクリスマスをさらに盛りあげられるお料理をオーダーbuffetでお好きなだけ、さらにbuffet台にずらりと並ぶお料理も思う存分お召しあがりください。ドリンクは生ビールなど約30種類を飲み放題でお楽しみいただけます。

また、1F バー・ラウンジ「THE BAR」では、大切な人とのクリスマスデートにぴったりのプランをご用意しております。食前酒にハーフコースディナー、さらにオーダーbuffetとクリスマスらしいメニューを落ち着いた雰囲気の中でご堪能いただけます。

クリスマスのワクワク感に包まれる博多の街で、食でもクリスマスをお楽しみください。



THE ROYAL PARK  
FUKUOKA

## 大人のビアホール ～Merry Christmas～ Luxury

期間：2024年12月21日（土）～12月25日（水）

時間：17:30～22:00（L.O. 20:00）※120分制（90分L.O.）

場所：中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」（1F）

料金：大人：7,800円、中学生：5,500円、小学生：4,500円、未就学児：無料

内容：オーダーブッフェ ～クリスマス特別メニュー～ 13種類

60°C 鶏ムネ肉の蒸し物 ～マリアージュソース～、根菜サラダと黒酢角煮酢豚

海老と博多あまおうのフルーティマヨ 金砂パウダー、エビチリと茄子のグラタン

68°C Sous vide“鶏” ～法蓮草 舞茸 フリカッセ～、チーズ入り和牛麻婆豆腐

黒毛和牛モモ肉のローストビーフ ～四川風雲白牛肉～、ムール貝と青菜の白ワイン蒸し

61°C 合鴨肉の北京ダック風、55°C 黒毛和牛の青椒肉絲 ～Christmas Tree～

海老と蛸とブロッコリーのアヒージョ ～バゲット添え～

黒毛和牛のオイスターソース炒め（+300円）

牛ホホ肉と冬大根のトマトオイスター煮込み（+200円）

創作ブッフェ 約20種類

目の前で焼き上げる！68°C ローストポーク ～山椒風味～

目の前で焼き上げる！スペイン風 Chorizo ～マスタード風味～

四川麻婆豆腐、油淋鶏 ～葱と生姜の香味ソース～、鶏肉のチマキ、海老蒸し餃子

豚肉と葱の四川風角煮仕立て、胡瓜のピリ辛豆板醤和え、胡麻団子 など

ドリンク飲み放題 約30種類

生ビール、ワイン（赤・白・スパークリング）、ウイスキー、カクテル、サワー、焼酎 など

## 大人のビアホール ～Merry Christmas～ Partner

期間：2024年12月21日（土）～12月25日（水）

時間：17:30～22:00（L.O. 20:00）※120分制（90分L.O.）

場所：バー・ラウンジ「THE BAR」（1F）

料金：9,800円



「大人のビアホール ～Merry Christmas～ Partner」（イメージ）



「THE BAR」店内



THE ROYAL PARK  
FUKUOKA

内容：食前酒

シャンパーニュ（アルコール）もしくは 薔薇のスパークリングワイン（ノンアルコール）

お食事（ハーフコースディナー+オーダーブッフェ）

- ・甘鯛の生ハム仕立て ～Innovative Chinese～
- ・Sous-Vide “牛” ～法蓮草のクーリーソース～
- ・オーダーブッフェ（以下メニューより好きなものをご注文ください）

60°C 鶏ムネ肉の蒸し物 ～マリアージュソース～、根菜サラダと黒酢角煮酢豚  
海老と博多あまおうのフルーティマヨ 金砂パウダー、エビチリと茄子のグラタン  
68°C Sous vide“鶏” ～法蓮草 舞茸 フリカッセ～、チーズ入り和牛麻婆豆腐  
黒毛和牛モモ肉のローストビーフ ～四川風雲白牛肉～、ムール貝と青菜の白ワイン蒸し  
61°C 合鴨肉の北京ダック風、55°C 黒毛和牛の青椒肉絲 ～Christmas Tree～  
海老と蛸とブロッコリーのアヒージョ ～バゲット添え～  
黒毛和牛のオイスターソース炒め（+300円）  
牛ホホ肉と冬大根のトマトオイスター煮込み（+200円）

- ・紅ズワイ蟹とレタスの餡かけ炒飯 ～淡雪仕立て～
- ・Christmas Special Dessert ～聖なる夜の贈り物～

※画像は全てイメージです。

※表示価格には消費税とカバーチャージが含まれます。

※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。

▼ご予約はホームページより

<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/fukuoka/news/zmqzghk20>

▼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）



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
- ・アクセス：新幹線・JR線・市営地下鉄「博多」駅（博多口）より徒歩約5分
- ・規模：地上8階
- ・施設構成：客室（174室）、レストラン、会議室

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 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/