

2025年1月24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】クロージング特別イベント 68F 和洋中の3レストランにて“感謝の賞味会”開催 美しい夜景とともに味わう特別ディナー

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 3 店舗で、休館前の特別イベント“感謝の賞味会”を、2025年3月6日(木)に中国料理「皇苑」、3月11日(火)にフレンチレストラン「ル シェール」、3月19日(水)に日本料理「四季亭」にて、各レストラン一泊限り開催いたします。

長年ご愛顧いただいたお客様へ感謝の気持ちを込めて、各レストランの料理長が腕を振るうスペシャルコースをご提供するほか、レストランごとに趣向を凝らした演出をお楽しみいただけます。さらに、3店舗全てをご利用いただいたお客様には、ホテルオリジナルグッズのプレゼントもご用意いたしました。

この機会にしか味わうことのできない料理の数々を、68F からの優雅な景色とともにご堪能ください。



■“感謝の賞味会”概要

【店舗・開催日時】

68F 中国料理「皇苑」 2025年3月6日(木) 受付 17:30～ / ディナー 18:00～
68F フレンチレストラン「ル シェール」 2025年3月11日(火) 受付 17:30～ / ディナー 18:00～
68F 日本料理「四季亭」 2025年3月19日(水) 受付 17:30～ / ディナー 18:00～

※当日の営業は本イベントへご予約のお客様のみとさせていただきます。ランチ営業はございません。

【料金】 各回 1名様 24,000円

【内容】 ディナーコース、フリードリンク、お土産

【予約開始】 2025年2月1日(土)10:00～ ※完全予約制(前日 18:30まで)

＜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
E-MAIL: mu-hayashi@rphs.jp / a-mitome@rphs.jp

＜一般の方のご予約・お問合せ先＞

TEL:045-221-1155(レストラン予約 10:00～18:30)
WEB: <https://www.yrph.com/information/9lc1fmsw7q/>



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

■68F 中国料理「皇苑」



加藤 賢一 料理長からのコメント

皇苑自慢の上湯(シャンタン)スープに、選りすぐりの食材を加え 5 時間かけて仕上げる「壺蒸しスープ」や、見た目も楽しめる豪快な一品などを提供します。

中国料理の伝統や新たな技法を取り入れた五感を刺激するようなお料理を、お客様への感謝を込めてご用意いたしました。

【メニュー】

- 焼き物入り前菜盛合せ
- フカヒレ 金華ハム 烏骨鶏 干し貝柱
ナマコ アミガサタケの蒸しスープ
- 鮑 帆立貝 海老 島らつきょう 筍の XO 醬香り炒め
- 仔豚の丸焼き 蒸しパン添え
- 牛サーロインの塩釜焼き 黒胡椒ソース
- 牛山ベーコンと五目餡の蓮の葉包み蒸し
- デザート盛合せ



■68F フレンチレストラン「ル シェール」



土戸 将治 料理長からのコメント

料理長就任時よりモダンと伝統の融合である“NEW CLASSIC”をモットーとしています。

時代に沿った調理法や食材のマリアージュをお楽しみいただけるよう、素材本来の味を生かしたスペシャリテ「蟹のエフィロシェ」など、お客様に絆と感動をお届けするフルコースをお楽しみください。

【メニュー】

- アミューズ ブーシュ
- ズワイ蟹のエフィロシェ “春咲く花”のジュレ
- ホワイトアスパラガスと鮑のフリカッセ
“ボルディエ”ブルーアルグソース
- オマール海老のビスクスープ
- 甘鯛のうろこ焼きと山菜ベニエ添え 蒔の薑バターソースとともに
- 葉山牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニスタイル
- アヴァン デセール
- ホワイトチョコレートのドーム仕立て
- コーヒー





YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

■68F 日本料理「四季亭」



三浦 健二 料理長からのコメント

本枯節(ほんかれぶし)とまぐろ節を使用した四季亭こだわりの出汁とともに、季節の食材を使用した一品一品を、四季を表現した器で提供いたします。

目で「楽しく」、味わって「美味しい」と感じていただけるよう、ひとりひとりのお客様に真心を込めた会席料理をご用意し、皆様のご来館を心よりお待ちしております。

【メニュー】

- <前 菜> 筍木の芽田楽 バイ貝香味焼 蕨烏賊 京菜花辛子漬
天豆艶煮 フォウグラと海老の琥珀羹 煮穴子玉子焼
- <お 椀> 寄せ貝柱
海老 長蕨 椎茸 金箔 木の芽
- <造 り> 桜鯛松皮造り 鮪 赤貝
握り寿司 細魚 槍烏賊
- <焼 物> 甘鯛一夜干し
山菜胡麻浸し フルーツマト レモン
- <煮 物> 黒毛和牛フィレ
大根 グリーンアスパラガス 和辛子 バター醤油だれ
- <食 事> トリュフ香る筍御飯 蛤吸 横浜産野菜の浅漬
- <水菓子> フルーツあんみつ

※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※企画商品のため、割引適用除外とさせていただきます。
※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1日(元日)をもって、宴会場の営業を一時休止いたしました。また、2025年3月30日(日)にレストラン&バーの営業を、3月31日(月)のチェックアウトをもってご宿泊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