

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
株式会社東北ロイヤルパークホテル
株式会社ロイヤルパークホテル
株式会社横浜ロイヤルパークホテル
株式会社ロイヤルパークホテルマネジメント

東北を味わおう！

— ロイヤルパークホテルズ 4ホテル共同企画 —

“東北味紀行” メニューを発売

三菱地所グループのホテル事業統括会社である株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ（所在地：東京都千代田区大手町 1-6-1 取締役社長 河野 雅明）並びに、株式会社東北ロイヤルパークホテル（所在地：宮城県仙台市泉区寺岡 6-2-1 取締役社長 藤岡 雄二）、株式会社ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1 取締役社長 荒畑 和彦）、株式会社横浜ロイヤルパークホテル（所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1-3 取締役社長 河野 雅明）、株式会社ロイヤルパークホテルマネジメント（所在地：東京都千代田区大手町 1-6-1 取締役社長 江畑 要）は、昨年引き続き、今年も共同で「ロイヤルパークホテルズ 4ホテル共同企画“東北味紀行”」を開催いたします。東北の食材や料理を、ロイヤルパークホテルズ各ホテルならではのアレンジでご堪能ください。

尚、ロイヤルパークホテルズでは、被災地の子ども達に震災の悲しみを乗り越え夢を叶えてほしいと願い、グループホテルのレストラン 4店舗にて“東北味紀行”メニュー売上の 3%を東日本大震災被災児童に寄付いたします。寄付金は、公益社団法人チャンス・フォー・チルドレンを通じて、塾や習い事等で利用できる教育クーポンとして子ども達のもとへ届けられます。

※下記表示価格は全て税金・サービス料（10%）を含みます。※写真は実際と異なる場合がございます。

※食材の都合上、メニューの内容を変更する場合がございます

【仙台ロイヤルパークホテル】

- ◆ 店 名：ガーデンレストラン「シェフズ テラス」(GF)
- ◆ 期 間：2017年 3月 1日（水）～3月 31日（金）
- ◆ 名 称：東北味紀行 デイナータイム（マルシェエリア 肉料理）
- ◆ 料 金：2,000円～



☆ディナータイム対応メニュー

「メニューのないレストラン」をディナーコンセプトに、マルシェエリアでお好みの食材を選べば

目の前のシェフが、あなただけのひと皿に仕上げてくれるガーデンレストラン「シェフズ テラス」。

マルシェエリアには、「山形県 さくらんぼ鶏」、「山形県 米の娘ぶた」、「仙台牛」等、東北の食材をご用意しております。

【写真】マルシェエリア お肉コーナー（イメージ写真）



○マルシェエリア 肉料理 2,000 円～

【写真】「山形県 米の娘ぶた」を使った肉料理例（イメージ写真）

※ディナータイム 平日 18：00～20：30 ラストオーダー
土日祝 17：30～21：00 ラストオーダー

◆ お問い合わせ：☎022-377-2111（レストラン予約 9：00～21：00）

【ロイヤルパークホテル（東京・日本橋）】

- ◆ 店 名：シェフズダイニング「シンフォニー」(1F)
- ◆ 期 間：2017年3月1日(水)～3月31日(金)
- ◆ 名 称：東北味紀行「ランチbuffet」
- ◆ 料 金：平日 3,564 円
土日祝日 4,752 円



○チキンのローストや白身魚の蒸し焼きの付け合せに東北県産野菜を使用しております。

○デザートには、東北県産のいちごを使用しております。

※ランチ 11：30～14：30 ラストオーダー

◆ お問い合わせ：☎03-5641-3600（レストラン予約 9:00～20:00）

【横浜ロイヤルパークホテル】

- ◆ 店 名：カフェ「カフェ フローラ」(B1F)
- ◆ 期 間：2017年3月1日(水)～3月24日(金)
- ◆ 名 称：東北味紀行御膳
- ◆ 料 金：2,420 円（コーヒーまたは紅茶付き）



東北の山海の恵みと郷土料理を詰め込んだ贅沢ランチ

- 東北産セリトリーフレタスサラダ 三陸産昆布の桜ドレッシング
- 山形県郷土料理 おかひじきの辛子和え
- 岩手県産ハーブ豚のコンフィと秋田県名物“いぶりがっこ”ソース
- 青森県の郷土料理 イカメンチ
- 岩手県産 菜彩鶏の“ひつつみ”汁
- 福島県産ひとめぼれ米と山形県産“ひたし豆”の俵めし
- 東北産春菊のフリット
- 宮城県産ばっけ味噌（ふきのとう味噌）

デザート

- ずんだのエクレア
- 岩手県の郷土菓子 なべやき
- 青森ふじりんごのコンポート
- 桜ミルクアイス
- コーヒー または 紅茶

※11:00～14:00 ラストオーダー

◆ お問い合わせ：☎045-221-1155（レストラン予約 9:00～21:00）

【ロイヤルパークホテル ザ 汐留】

- ◆ 店 名：スペシャルティレストラン「ハーモニー」(24F)
- ◆ 期 間：2017年3月1日(水)～3月31日(金)
- ◆ 名 称：『東北味紀行』ディナーコース
- ◆ 料 金：7,128円



○サーモントラウトのミキユイ 山菜のマリネ添え 柚子風味
(山形県産 うるい たら芽)

○野菜のクリームスープ カプチーノ

○骨付き仔羊のロースト トマトソースと小野菜
ナヴァランプランタニエ仕立て

(福島県産 ジャンボなめこ)

○バナナのキャラメリゼを包み込んだココナッツムースの
ドーム仕立て 苺シャーベット

※写真はイメージです。

※18:00～21:00 ラストオーダー

◆ お問い合わせ：☎03-6253-1130（レストラン予約 10:00～19:00）

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルパークホテルズ・アンド・リゾーツ グループマーケティング部

TEL:03-3211-6182

仙台ロイヤルパークホテル マーケティング部 企画営業

TEL 022-377-2110

ロイヤルパークホテル 経営企画部 広報宣伝課

TEL 03-3667-1113

横浜ロイヤルパークホテル 営業企画部 広報マーケティング課

TEL 045-224-5050

ロイヤルパークホテル ザ 汐留 マーケティング課 営業企画

TEL 03-6253-1124