

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ


ROYAL PARK HOTELS

2019年8月29日

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
株式会社丸ノ内ホテル
高松空港株式会社

三菱地所グループの4ホテルにて
**黒毛和牛「オリーブ牛」を中心に香川県産食材を使用した
「香川の味覚フェア」を展開**
～香川県・高松空港と連携し、香川の魅力を味わい尽くすメニューを発売～

三菱地所グループの株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ(本社:東京都千代田区、取締役社長:水村 慎也)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、取締役社長 原 一史)、株式会社ロイヤルパークホテル(所在地:東京都中央区、取締役社長 古草 靖久)、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、取締役社長 仲條 彰規)、株式会社丸ノ内ホテル(所在地:東京都千代田区、取締役社長 渡邊 利之)は、黒毛和牛「オリーブ牛」を中心に香川県産食材を使用した「香川の味覚フェア」を開催いたします。

明治41年、輸入したオリーブの苗木を植えて始まったオリーブの経済栽培は、地中海の気候に似た小豆島にて発展し「日本のオリーブ栽培発祥の地」として有名になりました。そんな100年以上の歴史を誇る香川県小豆島のオリーブ採油後の果実を、瀬戸内の温暖な気候風土の中で古くから育まれた讃岐牛に与え育て上げた「オリーブ牛」は香川県が誇る黒毛和牛です。

コクがありながらも、さっぱりしていてやわらかく、ヘルシーな味わいが特徴の「オリーブ牛」を中心に、三菱地所グループの各ホテルレストランが香川県産品のアレンジを行い、お客さまにご堪能いただきます。



(上)
香川県産オリーブ牛
(右)
オリーブの苗木



三菱地所株式会社を代表企業とするコンソーシアムが高松空港特定運営事業等の優先交渉権者に選定されたことを受け設立した高松空港株式会社は、2018年4月より空港の運営を開始しています。今回の「香川の味覚フェア」は高松空港株式会社、香川県と連携し、香川県産品の食材や魅力を三菱地所グループのホテルレストランに来店されたお客さまへ提供してまいります。

＜本件に関するお問合せ先＞

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
経営企画部 TEL:03-3211-6186 FAX:03-5223-8671

【仙台ロイヤルパークホテル】

- ◆店名: 鉄板焼「七つ森」(ガーデンフロア)
- ◆期間: 2020年1月10日(金)～2020年2月29日(土)
※シェフズテラス改装期間1月19日～2月3日は除外期間
- ◆名称: 香川県産「オリーブ牛」と仙台牛の食べ比べコース
- ◆料金: ¥12,000～¥12,800(消費税・サービス料込)
- ◆お問合せ: 022-377-2111(予約受付 10:00～20:00)



- ◆店名: ガーデンレストラン「シェフズ テラス」(ガーデンフロア)
- ◆期間: 2020年1月10日(金)～2020年1月31日(金)
- ◆名称: 朝食ブッフェ “三菱地所グループ「香川の味覚フェア」コーナー”設置
- ◆料金: ¥2,500(消費税・サービス料込)
- ◆お問合せ: 022-377-2111(お問合せ受付 10:00～20:00)



【ロイヤルパークホテル(東京・日本橋)】

- ◆店名: 20階 鉄板焼「すみだ」
- ◆期間: 2019年10月10日(木)～2019年12月20日(金)
- ◆名称: 香川県の味覚 オリーブ牛と松茸フェア
- ◆料金: ¥30,250(消費税・サービス料込)
- ◆お問合せ: 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: 地下1階 鉄板焼「よこはま」
- ◆期間: 2019年10月1日(火)～2019年10月31日(木)
- ◆名称: 銘柄牛ディナー 香川オリーブ牛
- ◆料金: ¥18,150(消費税・サービス料込)
- ◆お問合せ: 045-221-1155(レストラン予約 10:00～19:00)



【丸ノ内ホテル】(開催フェア名「瀬戸内マルシェ」)

- ◆店名: 8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」
- ◆期間: 2019年9月17日(火)～2019年11月30日(土)
- ◆名称: 15周年特別ディナーコース(10/1～10/31 限定)
- ◆料金: ¥12,100(消費税・サービス料込)
- ◆お問合せ: 03-3217-1117
(ポム・ダダン直通 6:30～22:00)

※上記画像は全てイメージです。