

2022年2月24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

## 【横浜ロイヤルパークホテル】「和・洋・中」3レストランの饗宴 “美味しいとこ取り”の贅沢なディナーコース&ランチbuffet開催 ホテルスタッフのアイデアを実現！

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70階スカイラウンジ「シリウス」にて、和・洋・中のレストランの美食を存分に味わう“美味しいとこ取り”の贅沢なメニューを、期間限定でご提供いたします。

3月は1日20食限定のディナーコース、4月はランチbuffetでお楽しみいただくこちらのメニューは、コロナ禍におけるホテルスタッフのモチベーション維持の為、昨年ホテルの全従業員を対象に行われた「ホテルプランコンテスト」にて「総支配人賞」を受賞したスタッフのアイデアを商品化したものです。横浜ロイヤルパークホテルが誇る日本料理「四季亭」、スカイラウンジ「シリウス」、中国料理「皇苑」の3レストランの饗宴を天空の特等席でご堪能いただけます。



(写真左より) 68階 日本料理「四季亭」料理長 三浦健二  
70階 スカイラウンジ「シリウス」シェフ 海老沼雄吾  
68階 中国料理「皇苑」料理長 加藤賢一

3月開催

◆フェア名:「和・洋・中 美味しいとこ取り贅沢コース  
—四季亭・シリウス・皇苑 3レストランの饗宴—」

- ◇店舗:70階 スカイラウンジ「シリウス」
- ◇期間:2022年3月7日(月)~2022年3月31日(木)
- ◇時間:ディナー 17:30~19:00 コース料理 L.O.  
20:00 料理・飲物 L.O. 21:00 閉店
- ◇料金:18,150円 ※要予約(前日まで)/1日20食限定

### 【メニュー】

＜日本料理「四季亭」より＞ 一前菜一

筍、木の芽味噌掛け、才巻海老、蕨、玉霰、山菜胡麻浸し、糸賀喜、京菜花、飯蛸、黄身辛子、針ラディッシュ、小鯛寿司、蕨烏賊、フルーツマト、天豆蜜煮、たららの芽新挽揚

＜中国料理「皇苑」より＞ 一蒸しスープと点心の盛り合わせー

・フカヒレ、金華ハム、花どんこ、夏草花、枸杞の実の蒸しスープ  
・やまゆりポークと横浜産椎茸入り焼売  
・神奈川県産サラダクレソン入り魚介蒸し餃子

＜スカイラウンジ「シリウス」より＞

・鯛のポワレと鮑のプレゼ  
あさりのジュを加えたグリーンピースの白ワインクリームソース  
・牛フィレ肉とフォワグラのポワレ トリュフ香るペリゲーソース  
“ロッシーニ”

＜「和・洋・中」のデザートを贅沢な一皿で＞

・苺最中(日本料理「四季亭」より)  
・マンゴープリン(中国料理「皇苑」より)  
・ガトーショコラとミルクアイス(スカイラウンジ「シリウス」より)  
・パン ・コーヒー または 紅茶



■ご予約・お問い合わせ:レストラン予約 045-221-1155(10:00~19:00)

### ＜取材・報道に関するお問い合わせ先＞

横浜ロイヤルパークホテル 横浜マーケティング部 広報:佐藤・若井・三留  
広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com  
E-mail:k-sato@rphs.jp / ri-wakai@rphs.jp / a-mitome@rphs.jp



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

4月開催

◆フェア名:「スカイbuffe 一和・洋・中 美味しいとこ取り贅沢buffe」

◇店舗:70階 スカイラウンジ「シリウス」

◇期間:2022年4月1日(金)~2022年4月28日(木)

◇時間:平日 11:30~13:30 最終入店/土・日・祝日 11:30~14:00 最終入店/【100分制】

◇料金:平日/土・日・祝日

大人 4,600円/5,100円 シニア 4,100円/4,600円 ※65歳以上

小学生 全日 3,000円 幼児 全日 1,300円 ※4歳以上



洋食の人気メニューに加え、和食・中華より3品ずつご用意。より華やかで贅沢なbuffe料理をお楽しみいただけます。

【メニュー】

＜日本料理「四季亭より」＞

冷製料理・小鉢(鯛昆布め、菜花、梅肉、山葵、松前酢)

・ちらし寿司(ひじき煮、錦糸玉子、桜でんぶ、煮穴子、グリーンピース、蟹蒲、花卉百合根)

温製料理・茶碗蒸し(海老、笹蒲鉾、榎木茸、百合根)

＜スカイラウンジ「シリウス」より＞

冷製料理・グリーンピースのムースとクリームチーズのカクテル ・ポークの冷しゃぶと平春雨のしば漬けサラダ 他

温製料理・ローストビーフ グレイビーソース または 横浜の「かねじょうみそ」を使った味噌オニオンソース

・赤魚のオープン焼き あさりのジュを加えたクリームソース 桜パスタ添え 他

＜中国料理「皇苑」より＞

冷製料理・三味白切鶏(蒸し鶏の三種類のソース:沙薑ソース 辛味胡麻ソース 鎮江酢風味ソース)

温製料理・肉片炒麵(豚肉と野菜の餡かけ焼きそば) ・麻婆豆腐(マーボー豆腐)

「ホテルプランコンテスト」について

昨年5月、新型コロナウイルスの感染拡大にともない、横浜市は「まん延防止等重点措置」の対象区域となり、レストランなどでは営業休止や、短縮営業を行いました。そのような中、スタッフのモチベーション維持の為、横浜ロイヤルパークホテルに勤務する全従業員を対象に「宿泊・レストラン・ウェディング」の新たなプランのアイデアを募集するコンテストを開催いたしました。約70件の応募の中から、ホテルの立地や施設、社会情勢などを踏まえた優秀なプランとして「総支配人賞」を受賞した本プランを、今回実際にお客様へご提供することとなりました。

今後も横浜ロイヤルパークホテルは、お客様へのサービスとホテルスタッフのモチベーション向上に努めてまいります。



プラン考案者  
70F スカイラウンジ「シリウス」  
マネージャー 小峰夏美

※営業内容は行政機関等の示す方針・基準に鑑み、変更となる場合がございます。

※表示価格にはサービス料、税金が含まれます。 ※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

※状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

## 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止対策につきまして

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止のため、以下の対応を取らせていただきます。

### ■ロイヤルパークホテルズの主な取り組みとお客様へのお願い

#### 【館内での取り組み】

- ・アルコール消毒液の増設
- ・定期消毒の強化
- ・接客時のマスク等の着用
- ・館内換気の強化
- ・チェックイン時の健康チェックシートの配布
- ・客室内の消毒を強化

#### 【従業員に対する取り組み】

- ・マスク着用
- ・出勤時の体調チェック
- ・バックスペースにおけるアルコール消毒液の増設

#### 【お客様へのお願い】

- ・お客様に当施設を安心してご利用いただけるよう、ご来館時のマスクの着用とアルコール消毒へのご協力をお願いしております。
- ・発熱されているお客様、また、体調の優れないお客様は、誠に申し訳ございませんが、ご来館をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
- ・体調が優れないと感じられた場合は、お近くのスタッフまでその旨お申し出ください。
- ・館内では感染防止のため、お客様同士、お客様と従業員の対人距離の確保について、フロントやレストラン等での並び方や座席の位置、エレベーター内での人数制限等に関してご協力をお願いいたします。
- ・感染拡大防止の観点から、他にもお客様にご協力をお願いすることがございますので、その際には何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

※なお、上記については今後、政府並びに関係機関の示す方針に準じ、更新する可能性があります。