

2024年6月6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第2弾 シェフからの“感謝の一皿”が付いた“夏のおもてなし”メニュー販売 爽やかで涼しげな料理とともに味わう特別な一品

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、フレンチレストラン「ル シェール」、日本料理「四季亭」、中国料理「皇苑」と、B1F 鉄板焼「よこはま」にて、2024年7月1日(月)から2024年8月31日(土)の期間、“夏のおもてなし”をテーマにしたこの時期にしか味わえないランチメニューを販売いたします。

さらにホテルでは2025年3月末に休館を迎えるにあたり、これまでのご愛顧に感謝の気持ちを込めた「クロージング特別イベント」を開催中です。第2弾として、各レストランではシェフからの“感謝の一皿”が付いた一品をご用意。フレンチレストラン「ル シェール」では、サマートリュフの香りとともに味わうフワグラのポワレを、鉄板焼「よこはま」では黒毛和牛炙り寿司をご提供いたします。味覚だけではなく、視覚でも清涼感を感じられるメニューの数々をお楽しみください。

### “夏のおもてなし”ランチメニュー概要

【期間】2024年7月1日(月)～2024年8月31日(土)

【時間】平日 11:30～13:30(L.O.) / 土・日・祝日 11:00～14:00(L.O.)



#### <取材・報道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

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:水島・林・三留

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL] [www.yrph.com](http://www.yrph.com)

E-MAIL: [c-mizushima@rphs.jp](mailto:c-mizushima@rphs.jp) / [mu-hayashi@rphs.jp](mailto:mu-hayashi@rphs.jp) / [a-mitome@rphs.jp](mailto:a-mitome@rphs.jp)

#### <一般の方のお問合せ・ご予約>

TEL:045-221-1155(レストラン予約 10:00～18:30)

WEB: <https://www.yrph.com/restaurants/lunch/2407/>



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

◇68F フレンチレストラン「ル シェール」 完全予約制 ※定休日…祝日を除く月曜日・火曜日(8月13日は営業)

**Menu Harmonie(アルモニエ) 12,000 円**

彩りも鮮やかに夏らしく仕立てたランチコースです。ノルウェーサーモンのソテーは、オレンジジュースでマリネして焼き上げ、ブルブランソースを纏わせました。



Menu Harmonie(アルモニエ)



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
フォワグラのポフレと無花果のサラダルージュ  
サマートリュフの香りとともに



店内イメージ

◇68F 日本料理「四季亭」 ※定休日…祝日を除く水曜日(8月14日は営業)

**文月のミニ会席“熊野鮎と選べるミニ井ぶり” 8,000 円**

縞鱒薄造り、熊野鮎塩焼、みつせ鶏玄米香煎揚など、夏の味わいを楽しむミニ会席です。お食事は、「三崎鮪の鉄火丼」「煮穴子丼」「海老天丼」からお好みで一品お選びいただけます。

※提供期間:2024年7月1日(月)~7月30日(火)



文月のミニ会席“熊野鮎と選べるミニ井ぶり”  
※画像の熊野鮎塩焼は2名様分です。



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
とうもろこしかき揚げとオ巻海老



選べるミニ井ぶり3種

**葉月のミニ会席“旬の野菜と選べる冷やし麺” 8,000 円**

夏と言えば爽やかな冷やし麺。鯛風干しや、三元豚の角煮などをお楽しみいただいた後、お食事は「とろろ蕎麦」「胡麻だれ稲庭うどん」「酢立と梅の素麺」からお好みの麺を一品お選びいただけます。

※提供期間:2024年8月1日(木)~8月31日(土)



葉月のミニ会席“旬の野菜と選べる冷やし麺”



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
丸茄子の雲丹田楽



選べる冷やし麺3種



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

◇68F 中国料理「皇苑」 ※定休日…祝日を除く木曜日(8月15日は営業)

水仙 9,800円

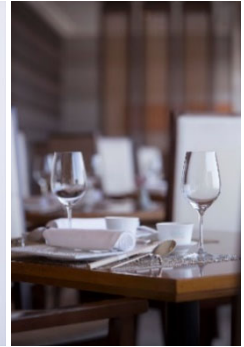
やまゆりポークを、黒豆とにんにく、生姜、豆板醤で炒め、コクのある味わいに仕立てました。「蟹肉 彩り野菜 冬瓜のすり流しスープ」、釜で焼き上げた北京ダックとともに楽しみください。



水仙



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
尾長鯛と魚介すり身の包み揚げ チリマスタードソース

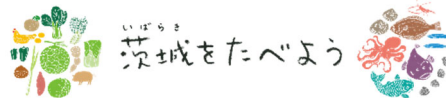


店内イメージ

◇B1F 鉄板焼「よこはま」 完全予約制 ※定休日…祝日を除く月曜日・火曜日(8月13日は営業)

茨城県フェア

漣(さざなみ)“常陸牛サーロイン” 13,300円



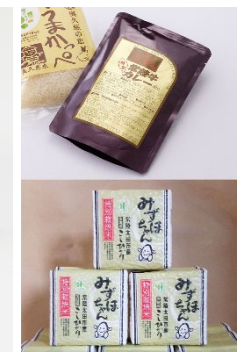
奥久慈しゃもの焼きつくね、トマトと柚子の焦がしバターでいただく茨城県産鯉、茨城県産メロンを使用したデザートなど、茨城県の美味と常陸牛をお楽しみいただけるランチコースです。常陸牛サーロインはお好みでフィレ(追加料金 3,795円)に変更いただけます。



漣 “常陸牛サーロイン”



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
黒毛和牛炙り寿司(2貫)



【数量限定】プレゼント  
常陸牛カレーとお米のセット

「漣」コースをご注文の方に、常陸牛カレーとお米のセットをプレゼントいたします。

※数量限定、なくなり次第終了。 ※常陸牛カレーのパッケージは画像とは異なります。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※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もない、2025年1月よりご宴会の営業を、2025年4月よりご宿泊およびレストラン&バー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。

そのほか横浜市内最大級を含む大小 12 の宴会場や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しいたします。

【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](http://www.yrph.com)