

2024年8月8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3弾 シェフからの“感謝の一皿”が付いた“秋の味覚”メニュー販売 美しい夜景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、70F スカイラウンジ「シリウス」、68F フレンチレストラン「ル シェール」、中国料理「皇苑」、日本料理「四季亭」、B1F 鉄板焼「よこはま」にて、2024年9月1日(日)から2024年10月31日(木)の期間、“秋の味覚”をテーマにしたこの時期にしか味わえないディナーコースを販売いたします。さらにホテルでは2025年3月末に休館を迎えるにあたり、「クロージング特別イベント」を開催中です。第3弾として、これまでのご愛顧に感謝の気持ちを込めて、各レストランではシェフからの“感謝の一皿”が付いたディナーメニューをご用意。鉄板焼「よこはま」では湘南ゴールドのソースで味わうフォワグラのグリルを、中国料理「皇苑」では花切り鮑の煎り焼きキャビア添えをご提供します。横浜の美しい夜景とともに、華やかなひとときをお楽しみください。

### “感謝の一皿”概要

【期間】2024年9月1日(日)～2024年10月31日(木)

【時間】

70F スカイラウンジ「シリウス」 17:30～20:30(L.O.)

68F フレンチレストラン「ル シェール」、中国料理「皇苑」、日本料理「四季亭」、B1F 鉄板焼「よこはま」

平日・日・祝日 17:30～19:30(L.O.)、土曜日 17:30～20:30(L.O.)

※9月15日(日)、9月22日(日・祝)、10月13日(日)は、土曜日と同じ時間で営業いたします。



### ＜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: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: [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/dinner/2409d/>



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

◇70F スカイラウンジ「シリウス」

秋の星空ディナー 18,000 円

“星空の黒牛”サーロインのローストを、肉の柔らかさを生かしたシャリアピンスタイルでご用意。玉ねぎの甘みを生かしたソースが肉の旨みを引き立てます。北海道産国産牛の上質な脂の甘さと旨みを存分にお楽しみください。



秋の星空ディナー



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
ぶどうと和梨のパルフェ



◇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

Menu Espérance(エスペランス) 21,000 円

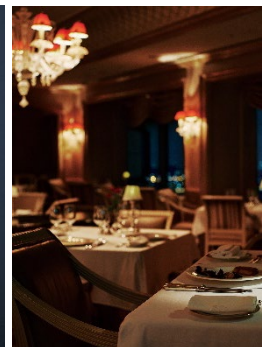
金目鯛の鱗焼きは赤ピーマンやトマト、玉ねぎ、アンチョビ、黒オリーブなどを使ったバスク地方の郷土料理「ピペラード」を添えて。アクセントにタイムとミントのみじん切りを加えて、爽やかな味わいに仕上げました。



Menu Espérance(エスペランス)



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
洋梨とシャインマスカットのコンビネーション



◇68F 中国料理「皇苑」 ※定休日…祝日を除く木曜日

天空晚餐 16,500 円

メインディッシュを 3 品からお選びいただけるディナーコースです。牛カルビ <sup>チューホージャン</sup>ドライトマト 茸の柱 侯 醬煮込みは、骨ごとじっくり炊き上げました。ほかにも、「富士山サーモン」とさつまいも春雨のガーリックバター蒸し、豚スペアリブの <sup>ヨウコウトウチ</sup>陽江豆鼓煮込み インカのめざめのココナッツ風味をご用意いたしました。



天空晚餐



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
花切り鮑の煎り焼き キャビア添え  
シャンパンと香味野菜のアンコールベッパー風味







YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

◇68F 日本料理「四季亭」 ※定休日…祝日を除く水曜日

**秋の美食会席 一鯛の薄造りと土瓶蒸し 18,500 円**

お造りは鯛の薄造りなどを生雲丹醤油とポン酢で。お椀は、鱧と大黒しめじの土瓶蒸しをご用意。香りと素材の旨みを生かした上品な味わいをご堪能ください。

※提供期間: 2024年9月1日(日)~9月30日(月)



秋の美食会席  
一鯛の薄造りと土瓶蒸し



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
このわたの茶碗蒸し



**秋の美食会席 一色鮮やかな八寸と炙り金目鯛の握り 18,500 円**

八寸は、鯖寿司や揚銀杏、子持鮎山椒煮など、この時期ならではの味わいをお造りの縞鯨は、ポン酢でさっぱりと。上品な旨みとコクを引き立てます。あおり烏賊や炙り金目鯛の握り寿司とともにご賞味ください。

※提供期間: 2024年10月1日(火)~10月31日(木)



秋の美食会席  
一色鮮やかな八寸と炙り金目鯛の握り



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
雲丹といくらのおこわ



◇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

**銘柄牛ディナー“葉山牛” 25,500 円**

葉山牛と伊勢海老や松茸をご堪能いただけます。葉山牛はフィレとサーロインの両方をお召しあがりください。お食事には、湘南しらすと梅の焼き御飯をご用意いたしました。



銘柄牛ディナー“葉山牛”



クロージング特別イベント“感謝の一皿”  
フオワグラのグリル 湘南ゴールドのソース



※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。



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

## ■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)