



2021年12月21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 寒い季節にぴったりの“あったか”料理フェア開催

70階 スカイラウンジ「シリウス」絶景とともに味わうとろ〜りチーズがメインのランチbuffet

地下1階 レストラン&バンケット「フローラ」4種のあったかメニューからメインを選ぶランチコース

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、2022年1月7日(金)から2022年2月28日(月)の期間、70階スカイラウンジ「シリウス」と地下1階レストラン&バンケット「フローラ」にて、《あったか料理》をテーマにしたフェアを開催いたします。

スカイラウンジ「シリウス」では、「スカイbuffet ーとろ〜りチーズとあったか料理フェア」と題し、“チーズタッカルビ”、熱々の“チーズフォンデュ”、グラナパダーノと和えた“かぼちやのカルボナーラソース”など豊富なチーズ料理を楽しめるほか、すき焼きや具だくさんの火鍋など、《あったか料理》をbuffetスタイルで提供。レストラン&バンケット「フローラ」では、「カラダもココロもあったかフェア」を開催。“カラダもココロもあたたまる”をテーマに、“ホッとする”メニューをご用意いたしました。付け合わせの「生姜とハチミツのジャム」はお料理や紅茶に加えると、さらにコクのある味わいがお楽しみいただけます。選べるメインディッシュは、シチューやブイヤベースなど4種類をご用意いたします。



スカイラウンジ「シリウス」料理イメージ



レストラン&バンケット「フローラ」料理イメージ

◆期間:2022年1月7日(金)~2022年2月28日(月)

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

70階 スカイラウンジ「シリウス」

フェア名:スカイbuffet

ーとろ〜りチーズとあったか料理フェア

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 4,477円/4,961円

シニア 3,993円/4,477円 ※65歳以上

小学生 2,662円/2,904円

幼児 全日 1,210円 ※4歳以上

地下1階 レストラン&バンケット「フローラ」

フェア名:カラダもココロもあったかフェア

時間:平日 11:30~14:00 L.O.

土・日・祝日 11:00~14:30 L.O.

料金:2,783円

※表示価格にはサービス料(10%)、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。

※状況により営業内容やメニュー内容に変更がある場合がございます。

<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・三留・若井

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 / a-mitome@rphs.jp / ri-wakai@rphs.jp



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

◆メニュー

70階 スカイラウンジ「シリウス」

カービングサービス お客様の目の前でお料理を仕上げます

- ・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
- ・すき焼き / ・グラナパダーノで和えるパスタ カボチャナーラ または プッタネスカ
- ・チーズフォンデュ お好みの4種のチーズにて



すき焼き



グラナパダーノで和えるパスタ
カボチャナーラ または プッタネスカ



チーズフォンデュ
お好みの4種のチーズにて

冷製料理

- ・フェタチーズと野菜のカクテルオードブル
- ・生ハムを添えたりんごとモッツアレラチーズのカプレーゼ バジルソース
- ・お寿司のガトー仕立て / ・産直野菜のフロマージュタルト 他5品

温製料理

- ・鱈、里芋、きのこのクリームグラタン / ・ローズマリー香るサーモンのチーズパン粉焼き
- ・チーズタッカルビ / ・魚介と肉団子の麻辣火鍋 / ・4種のチーズピザ“クワトロフォルマッジオ” 他7品

パン・サラダバー

デザート

- ・フレンチトースト キャラメルバナナとマスカルポーネアイスを添えて ※土・日・祝日限定
- ・チョコレートファウンテン ※土・日・祝日限定
- ・ケーキ各種 / ・アイスクリーム&シャーベット各種 / ・フルーツ各種

コーヒー または 紅茶

地下1階 レストラン&バンケット「フローラ」

- ・メルバトーストと生姜とハチミツのジャム
メインディッシュや、紅茶に入れても美味しく、
お召しあがりいただけます。
お好みで、すべてのお料理にお使いください。

サラダ

- ・白菜と生ハム、サラミのシーザーサラダ

メインディッシュ

(4品の中から1品お選びいただけます。)

- ・ビーフシチュー マッシュポテト添え
- ・オマール海老と魚介のブイヤベース
- ・サーモンとホタテ貝のクリームシチュー 黒胡椒の香り
- ・合鴨とフォワグラのスープ仕立て 柚子の香り



メインディッシュは4品から1品お選びいただけます

デザート

- ・イチゴのパバロアとミルクアイスにチョコレートの飾りを添えて

パン または ライス

コーヒー または 紅茶

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。