人を、想う力。街を、想う力。
三菱地所グループ

YOKOHAMA ROYAL PARK HOTEL

ROYAL PARK HOTELS

2023 年 5 月 10 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】
68 階 フレンチレストラン「ル シエール」“アペリティフの日”開催
食前酒とアミューズでくつろぎのひとときを

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、2023 年 6 月 1 日（木）、2 日（金）の 2 日間、68 階 フレンチレストラン「ル シエール」で、「アペリティフの日」にちなんだ特別プランを販売いたします。

「アペリティフの日」とは、フランス食品振興会が食事の前にワインなどを飲みながらゆったりとくつろぐ習慣を日本に広めようと、毎年 6 月の第 1 木曜日に制定された取り組みです。ホテルのメインダイニングである「ル シエール」では、昨年に引き続き、食前酒（アペリティフ）とアミューズを提供いたします。ヨーロッパの古城や邸宅をイメージした優雅な店内で、「アペリティフの日」をごゆっくりお楽しみください。

食前酒（アペリティフ）とともに
シェフが腕を振るうアミューズをお楽しみください。

◆「アペリティフの日」

店舗：68 階 フレンチレストラン「ル シエール」
期間：2023 年 6 月 1 日（木）、2 日（金）
時間：【120 分制】13:30～15:00 最終入店
料金：7,000 円
内容：フリードリンク（シャンパン・ワイン・カクテル・ビール・ソフトドリンク）
アミューズ（6 種）
- 薔薇のチュロス
- カダイフを纏わせた蟹のサラダ仕立て
- グリーンピースとシャインマスカットのタルトレット ミント風味
- 鱧の湯引きと赤玉ねぎのマリネ 昆布だしのジュレ タプナードのアクセント
- アッシェパルマンティエ
- シェーブルチーズとグレープフルーツのプラリネ ローズマリーを添えて

※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。 ※企画商品のため割引適用除外となります。

＜取材・報道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
横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報：三留・佐藤・今井
広報直通 TEL：045-224-5050 FAX：045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com
E-MAIL：a-mitome@rphs.jp/k-sato@rphs.jp/e-imai@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 10:00～19:00）
WEB:https://www.yrph.com/restaurants/leciel/plan/leciel_aperitif.html
※前日までに要予約