

2024年4月18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】 “初夏の美食”を味わうランチコース販売 新緑の季節にふさわしい鮮やかなメニューが登場

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4月27日(土)から2024年6月30日(日)の期間、“初夏の美食”をテーマにしたメニューを販売いたします。

各レストランでは、新緑の季節にふさわしいランチメニューをご用意。フレンチレストラン「ル シェール」では、美食の街リヨンイメージした郷土料理をスタイリッシュにアレンジ。日本料理「四季亭」では、山菜をふんだんに使用した、若葉の香りを感じられる会席料理を提供します。そのほか、中国料理「皇苑」ではメインをお選びいただけるランチコースや、鉄板焼「よこはま」では人気の飛騨牛をメインにした贅沢なメニューをご用意いたしました。ご利用の用途やお好みに合わせて、“初夏の美食”をお楽しみください。

### “初夏の美食” レストランメニュー概要

【期間】2024年4月27日(土)～2024年6月30日(日)

【時間】平日 11:30～14:00(L.O.) / 土・日・祝日 11:00～14:30(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:三留・今井・水島

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: [a-mitome@rphs.jp](mailto:a-mitome@rphs.jp) / [e-imai@rphs.jp](mailto:e-imai@rphs.jp) / [c-mizushima@rphs.jp](mailto:c-mizushima@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/lunch/2405/>



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

◇68F フレンチレストラン「ル シエール」 ※定休日…祝日を除く月曜日・火曜日(4月30日は営業)

**Menu Espoir(エスポワール) 8,500 円**

美食の街リヨンをイメージし、初夏の食材を使って郷土料理をスタイリッシュにアレンジしました。牛肉の煮込み料理“ブッフブルギニョン”は、パウダー状にしたじゃがいもの皮とじゃがいものピューレを添えて、サステナブルな一皿に仕上げました。



Menu Espoir(エスポワール)



ブッフブルギニョン  
牛頬肉の赤ワイン煮込み



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(5月1日は営業)

**皐月のミニ会席“薫風の味覚 山菜と海老天丼” 8,000 円**

若葉の香りを漂わせて吹く初夏の風、「薫風」とともに山菜をお楽しみいただくミニ会席です。お食事はたらの芽や独活、姫竹、うるいなど、この時期ならではの味わいと、カラッと揚げた海老を天丼でお召しあがりいただけます。

※提供期間:2024年4月27日(土)~2024年5月31日(金)



皐月のミニ会席“薫風の味覚 山菜と海老天丼”



お食事の山菜と海老天丼



店内イメージ

**水無月のミニ会席“熊野鮎と鮪寿司” 8,000 円**

季節の食材である熊野鮎を、塩焼きまたはフライでお召しあがりいただけます。お食事には、鮪食べくらべ寿司をご用意いたしました。

※提供期間:2024年6月1日(土)~6月30日(日)



水無月のミニ会席“熊野鮎と鮪寿司”



熊野鮎塩焼き／熊野鮎フライ



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

◇68F 中国料理「皇苑」 ※定休日…祝日を除く木曜日(5月2日は営業)

### 水仙 9,800 円

メインディッシュを2種からお選びいただくランチコースです。野菜を麒麟の模様に見立てた“鯛の麒麟飾り蒸し”と“やまゆりポークのスペアリブ”よりお選びいただけます。



水仙



左)やまゆりポークのスペアリブ 赤酢と黒酢煮込み  
右)鯛の麒麟飾り蒸し 魚露ソース



店内イメージ

◇B1F 鉄板焼「よこはま」 ※定休日…祝日を除く月曜日

### 漣(さざなみ)“飛騨牛サーロイン” 13,300 円

きめ細やかな霜降りで人気の飛騨牛サーロインをお楽しみいただけるランチコースです。甘鯛の鉄板焼は朴葉(ほおば)味噌とお召しあがりいただけます。



漣(さざなみ)“飛騨牛サーロイン”



お食事イメージ

※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。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や 68F の和洋中のレストランをはじめ、さまざまなシーンにご利用いただけるレストラン、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)