

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
TOKYO SHIODOME



2019年4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

ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留 オールデイダイニング「ハーモニー」

人気のフォアグラ、ローストビーフなどが味わえる

ゴールデンウィークランチbuffe 10日間限定開催!

ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留(所在地:東京都港区東新橋 1-6-3 総支配人 戸張 浩幸)では、2019年4月27日(土)から5月6日(月・祝)までの10日間限定で、24階オールデイダイニング「ハーモニー」にて、『ゴールデンウィークランチbuffe』を開催いたします。人気のフォアグラオムレツやローストビーフのほか、4月1日よりご提供している新メニュー「フォアグラときのこのパルメザンチーズリゾット」もご用意いたします。地上約100メートルからの都心の眺望を楽しみながら、シェフが作り出す逸品の数々を是非ご賞味ください。

ゴールデンウィーク ランチbuffe

- 期間: 2019年4月27日(土)~5月6日(月・祝)【10日間限定】
- 時間: 【2部入替制】 1部/11:30~13:00 2部/13:30~15:00
- 会場: 24階 オールデイダイニング「ハーモニー」
- 料金: 大人 ¥4,500 / お子様 ¥2,300
※上記料金には消費税・サービス料が含まれております。
※4歳~小学生: お子様料金 / 中学生以上: 大人料金
- ご予約・お問合せ: 03-6253-1130 (受付時間 10:00~19:00)

■メニュー例

※メニュー内容は都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。

- スモークサーモントラウト レモン添え
- 冷製チキンの茗荷と野菜の千切りマリネ
- 白身魚のオープン焼き 海藻バターソース
- なすとカリフラワーのポテトグラタン
- 豚肩ロースとオクラの白ワインクリーム煮
- バナナのフランベ バニラアイス添え
- フルーツの盛り合わせ

< カービングサービス >

- フォアグラときのこのパルメザンチーズリゾット
- ローストビーフ ゴマだれソース
- フォアグラオムレツ トリュフソース

シェフの手さばきも
お楽しみください。



※写真はイメージです。

本件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
ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留 広報担当 宮田・佐藤
TEL:03-6253-1124 FAX:03-6253-1115 E-mail:info-shiodome@rphs.jp
URL: www.the-royalpark.jp/the/tokyoshiodome/