

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3月19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」

ランチbuffetに新メニュー登場！

『フォアグラときのこのパルメザンチーズリゾット』

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、24階オールデイダイニング「ハーモニー」にて、ランチbuffetを毎日開催しています。2019年4月1日(月)より、オープンキッチンにて作り上げるスペシャルメニューに『フォアグラときのこのパルメザンチーズリゾット』が新登場します。地上約100メートルからの都心の眺望を楽しみながら、シェフが作り出す新たな逸品を是非ご賞味ください。

～平日限定～ スペシャルメニュー

フォアグラときのこのリゾットを「パルミジャーノレッジャーノ」の大きな塊の中でチーズとたっぷりからめてご提供します。シェフが目の前で仕上げる、出来たての香りと濃厚な味わいをお楽しみください。

※お一人様一皿限定となります。



※写真はイメージです。

ランチbuffetのご案内

- 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: 平日 大人 ¥3,210 / 小学生 ¥1,610
土日祝 大人 ¥4,160 / 小学生 ¥2,080

※上記料金は消費税・サービス料(10%)を含む1名様料金です。

※中学生以上は大人料金です。未就学児は無料です。

■ご予約・お問合せ: レストラン予約 03-6253-1130

(受付時間 10:00～19:00)

■メニュー: ※メニュー内容は一例です。変更になる場合がございますので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 ○白身魚のブイヤベース仕立て サフラン風味 ○豚肩ロースの煮込み 蜂蜜とレモン風味 ○シェフのおすすめパスタ ○各種アントルメ ○バナナのフランベ バニラアイス添え

【スペシャルメニュー】フォアグラオムレツ トリュフソース

【平日限定スペシャルメニュー】フォアグラときのこのパルメザンチーズリゾット

【土日祝限定スペシャルメニュー】ローストビーフ 醤油とレモンのソース わさびと共に



※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 予約チーム 広報担当 宮田
TEL:03-6253-1124 FAX:03-6253-1115 E-mail:info-shiodome@rphs.jp
URL: www.the-royalpark.jp/the/tokyoshiodome/