

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME



2021年7月5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 アイコニック 東京汐留 味で楽しむ東京汐留の“夏”

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留(所在地:東京都港区東新橋 1-6-3、総支配人:柘植 裕次)は、7月より、24階オールデイダイニング「ハーモニー」及び、バー・ラウンジ「THE BAR」にて、夏の特別メニューの提供を始めました。

アフタヌーンティーでは、夏のフルーツ「桃」を使用したスイーツを、アイコニックランチではスパイシーな香りが食欲をそそる「BBQ プレート」、またシェフのおすすめメニューでは7月より新たに「ゴロゴロ野菜の特製スープカレー」が仲間入り！更に、Mizkanのお酢ドリンク「フルーツィス」を使用した創作カクテルもご用意いたします。

甘いスイーツからスパイシーな料理の数々、さっぱりとしたビネガードリンクまで、ぜひ東京汐留の夏を24階からの景色とともに楽しみください。



(左上より時計回りに) アフタヌーンティー「桃」、スープカレー、アイコニックランチ、ノンアルビネガードリンク
※画像はイメージです。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

◆Afternoon Tea with SIROCCO “桃”

「献上桃の郷」として、糖度が高く、高品質な桃を生産している福島県桑折町の桃を使った期間限定のアフタヌーンティー。桃のパフェやジュレに加え、SIROCCO ティーを使ったオレンジ紅茶のパウンドケーキなど、夏らしいスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。

- ◇期 間： 2021年7月1日(木) ～8月31日(火)
- ◇提 供 数： 平日／1日5セット 土日祝／1日15セット限定
※1セット2名様までご利用いただけます。
- ◇提供時間： 24階バー・ラウンジ「THE BAR」 13:00～16:00(L.O.)
24階オールデイダイニング「ハーモニー」 13:00～15:00(L.O.)
- ◇料 金： お一人様 4,500円(消費税・サービス料込)



「Afternoon Tea with SIROCCO “桃”」 ※画像はイメージです。

◆シェフのおすすめセットメニュー「ゴロゴロ野菜の特製スープカレー」(1日10食限定)

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留、エグゼクティブシェフ、池田一之が自信をもってお勧めする「シェフのおすすめセットメニュー」に、7月より“スープカレー”が仲間入り。

野菜の旨みを活かし、5種類のスパイスをブレンドしたガラムマサラで仕上げた本格的な味わいのスープに、ゴロゴロ野菜を加えたハーモニー特製スープカレー。最後にカルダモンと唐辛子を加えることで、より一層、スパイスの豊かな香りをお楽しみいただけます。また、セットの低温オイルでじっくり加熱されたチキンコンフィは肉がホロッとほぐれて旨みたっぷり。スパイスカレーと一緒にぜひお楽しみください。

- ◇期 間： 2021年7月1日(木) ～
- ◇提供場所： 24階オールデイダイニング「ハーモニー」
- ◇提供時間： ランチタイム 11:30～14:30(L.O. 13:30)
※土日祝日 11:30～15:00(L.O. 14:30)
- ◇料 金： 2,700円(消費税・サービス料込) **※1日10食限定**



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E



「ゴロゴロ野菜の特製スープカレー」 ※画像はイメージです。

◆アイコニックランチ“BBQ プレート”

サラダや前菜、ちょっと珍しいシェフ自慢の「牛肉・鰻・ウニの一口寿司」から、選べるメインディッシュ、また見ていだけでも楽しくなるスイーツの数々に至るまで、1つ1つの素材や調理法を工夫したアイコニックランチ。7月のメインには、香ばしいスパイスの効いた4種の異なるスタイルの肉料理が楽しめるバーベキュープレートをご用意いたしました。

◇期 間: 2021年7月1日(木) ~8月31日(火)

◇提供場所: 24階オールデイダイニング「ハーモニー」

◇提供時間: ランチタイム 11:30~14:30 (L.O. 13:30)

※土日祝日 11:30~15:00 (L.O. 14:30)

◇料 金: 4,500円(消費税・サービス料込)



「アイコニックランチ“BBQ プレート”メイン4種」 ※画像はイメージです。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

◆「“フルーティス” ノンアルビネガーカクテルフェア」

Mizkanのお酢ドリンクを使用した「“フルーティス” ノンアルビネガーカクテルフェア」を開催します。

暑い日にぴったりなノンアルビネガーカクテルで夏を満喫しませんか。

◇期 間： 第1弾 2021年7月7日(水) ～8月6日(金)

第2弾 2021年8月7日(土) ～9月7日(火)

◇提供場所： 24階オールデイダイニング「ハーモニー」 11:30～14:30 (土日祝 ～15:00) / 17:00～20:00

24階バー・ラウンジ「THE BAR」 11:30～20:00

◇料 金： 各 1,210円(消費税・サービス料込)



第1弾 2021年7月7日(水) ～8月6日(金)

★「シャルドネ&ソーダ」(写真左)

“Fruity Su シャルドネ”とフレッシュローズマリー、レモンを合わせた爽やかな味わいのビネガードリンク

★「2種のベリードリンク」(写真右)

“Fruity Su ざくろラズベリー”に、ブラックベリーとラズベリーをつぶして入れた果実感のあるビネガードリンク



第2弾 2021年8月7日(土) ～9月7日(火)

☆「ピンクグレープフルーツスカッシュ」(写真左)

カクテル「スプモーニ」を真似た“Fruity Su ピンクグレープフルーツ”を使ったビネガードリンク。

☆「ピーチ&ライチ バニラフロート」(写真右)

“Fruity Su ピーチライチ”を使用。バニラアイスに乗せたデザート系ビネガードリンク。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留では、これまでもアルコール飲料の苦手な方などのために、ノンアルコールカクテルを提供してきました。より多くの方にその魅力を発信していきたいと考えていたところ、「ノンアルビネガークラブ」を知り、その思いに共感して、今回の企画を開催するに至りました。飲める人にも飲めない人にも飲食シーンをより楽しんでいただけるホテルを、今後も目指してまいります。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME



■ノンアルビネガークラブについて

ノンアルビネガークラブは、飲める人にも飲めない人にも飲食シーンをもっと楽しんでいただきたい。そんな想いを持った皆さまと活動しています。今日嬉しかったことも、悩んだことも、スーッとカラダに、心に染みわたる。ノンアルビネガーカクテルを片手に一息ついて。楽しさそのまま、健やかにいこう。

©ノンアルビネガークラブ 公式 WEB サイト

<https://www.mizkan.co.jp/vinegar-club/>

※ノンアルビネガークラブは、Mizkan が中心となって運営しております。

Mizkan の企業情報については、下記 URL をご参照ください。

<https://www.mizkan.co.jp/company/>

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を変更する場合がございます。

最新の営業時間につきましてはホテルホームページにてご確認くださいませようお願い申し上げます。

<https://www.the-royalpark.jp/the/tokyoshiodome/>

◆ロイヤルパークホテルズの衛生に関する取り組み

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、アルコール消毒の徹底や接客時のマスク着用など、様々な対応を行っております。詳細は当社ホームページをご確認ください。

(<https://www.royalparkhotels.co.jp/COVID-19.html>) 尚、動画でも取り組みのご紹介をしております。

(<https://youtu.be/a-N6wfl4vhc>) ニューノーマル社会における新たなホテルの在り方を追求し、当社グループの企業理念である「安心」「安全」「快適」にお過ごしいただけるホテルを目指してまいりますので、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

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 アイコニック 東京汐留

首都圏・東海事業部 マーケティング課／広報 佐藤、宮田

TEL:03-6253-1124 FAX:03-6253-1115 E-mail:info-shiodome@rphs.jp

URL: <https://www.the-royalpark.jp/the/tokyoshiodome/>