

人を、想う力。街を、想う力。

**三菱地所グループ**



THE ROYAL PARK  
TOKYO SHIODOME



2018年11月20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

24階バー・ラウンジ「THE BAR」

寒い冬に温かいお料理で身も心も温めて♪

## 月替わりの『煮込みランチセット』が登場

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)は、2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)の期間、24階バー・ラウンジ「THE BAR」にて『煮込みランチセット』をご用意いたします。オープンでじっくり煮込んだお料理をそのままお席までお持ちします。蓋をあけると湯気が立ちこめ、お料理の香りに包まれて身も心も温まります。3ヶ月に渡り、毎月メインのお料理を変えてご提供いたします。ぐっと冷え込むこれからの時期に是非お召し上がりください。



※写真はイメージです。

期間 :2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

場所 :24階 バー・ラウンジ「THE BAR」

時間 :11:30～15:00

料金 :各 2,300円(消費税・サービス料込)

メニュー :\* 全てサラダ、パンまたはライス付きでご提供いたします。

◆12月◆ **レモングラス風味のシーフードカレー** ※写真右下  
シーフードとともにレモングラスやココナッツミルクで煮込み、濃厚なカレーを焼き上げました。

◆1月◆ **トマトとミックススパイスで煮込んだチキン** ※写真左  
シェフのオリジナルミックススパイスで香りを引き立てました。

◆2月◆ **豚肩ロースのホワイトシチュー トリュフ風味** ※写真右上  
白ワインと生クリームで豚肩ロースをじっくり煮込み、トリュフを合わせて香りづけしました。

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 管理チーム 広報担当 山崎

TEL:03-6253-1124 FAX:03-6253-1155 E-mail:[info-shiodome@rphs.jp](mailto:info-shiodome@rphs.jp)

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