

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8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

24階 オールデイダイニング「ハーモニー」

人気のフォアグラ、ローストビーフに加え、パルメザンチーズのショートパスタもお好きだけ！

サマースペシャルブッフェのご案内

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8月10日(土)から8月15日(木)まで、24階オールデイダイニング「ハーモニー」にて、『サマースペシャルブッフェ』を開催いたします。期間中は、シェフが目の前でとりわけ人気の「フォアグラオムレツ」や「ローストビーフ」に加え、「パルメザンチーズのショートパスタ」もお好きだけお召し上がりいただけます。地上約100メートルからの眺望とともに、彩り豊かな野菜や肉・魚料理などシェフが作り出す逸品の数々をご賞味ください。

24階オールデイダイニング「ハーモニー」 サマースペシャルブッフェ



- 期間: 2019年8月10日(土)～8月15日(木)
- 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)

※画像はイメージです



メニュー例

- ・帆立貝とミニアスパラガスのマリネ
- ・白身魚のオープン焼き アンチョビバターソース
- ・バジルクリーム冷製カッパリーニ
- ・蒸し上げた豚肩ロースの白味噌マヨネーズ焼き
- ・海老と冬瓜の梅肉ドレッシング和え
- ・トウモロコシと枝豆入りじゃがいもグラタン

【カービングサービス】

- ・パルメザンチーズのショートパスタ
- ・フォアグラオムレツ トリュフソース
- ・ローストビーフ おろしポンド
- ・かき氷 (塩レモンと蜂蜜シロップ)

※メニュー内容は都合により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

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 佐藤・宮田
TEL: 03-6253-1124 FAX: 03-6253-1115 E-mail: info-shiodome@rphs.jp
URL: www.the-royalpark.jp/the/tokyoshiodome/