

2009年7月13日

浦和ロイヤルパインズホテル

報道関係各位

接待の秘訣は、料理と気配り！
松茸・桜鯛・鮎など、旬の食材を月替わりで
「接待オールインワンプラン」 新登場

～【社会背景】減少する企業の交際費～

2010年5月31日（月）まで

浦和ロイヤルパインズホテル（埼玉県さいたま市、総支配人：安田 恒）は、松茸・桜鯛・鮎など旬の食材を使った月替わりの料理、飲み放題、お土産がセットの期間限定の新プラン「接待オールインワンプラン」を、当ホテル5Fの日本料理「四季彩」で実施します。

接待オールインワンプランは、接待向けに考案した期間限定の新プランです。
当ホテルでは、昨今の不況により企業の交際費が減少し、接待の内容も厳しく選別されると考え、季節の食材を使った料理と演出で、みなさんをおもてなしいたします。

【ご参考】

全国の企業が昨年3月までの1年間（平成19年度分）に、取引先との接待などに使った交際費の総額は約3兆3800億円で、18年度に比べ6.9%の減少。1年間の交際費総額が減少傾向に転じたのは3年ぶり。※国税庁の調べ

★接待の秘訣は「極上の料理」と「ちょっとした気配り」

コース料理は、月替わりで、松茸・桜鯛・鮎・たらば蟹など、厳選した日本ならではの食材を、旬の時期に提供します。

例えば、7月は、川を遡って身が引き締まった鮎の塩焼きを、10月は、芳醇な香りが贅沢な国産の松茸をお楽しみいただけます。

メイン料理の際には、料理長が席の目の前で調理をします。時には豪快に、時には厳かに、席の雰囲気をつくり上げます。

さらに、フリードリンクのほか、料理長特製の5名様分のお土産が付き、お帰りの際のちょっとした気配りを演出します。

舌だけではなく、気分も満たされる充実したひと時をお過ごしいただけます。

上)日本料理「四季彩」岡部料理長
下)食材のイメージ



<月替わりの旬の食材>

2009/7月	活鮎	11月	活たらば蟹	3月	地蛤と春野菜
8月	活鮑	12月	河豚	4月	明石産桜鯛
9月	松茸	2010/1月	氷見の寒鰯	5月	特選山形牛
10月	国産松茸	2月	くえ鍋		

※コースの料理内容は季節により異なります

<プランの概要>

プラン名	接待オールインワンプラン
期間	2010年5月31日(月)まで
時間	[昼] 11:30~14:30 / [夜] 17:30~22:30(ラストオーダー 21:00)
料金	5名さま ¥88,000 (1名さま ¥17,600) ※10月の国産松茸のみ5名さま ¥110,000(1名さま¥22,000) ※料金は、サービス料・税金を含む
内容	松茸・桜鯛・鮎など旬の食材を使った月替わりの料理、飲み放題、お土産がセットの期間限定の新プラン

■日本料理「四季彩」

素材の持ち味を余すことなく引き出す日本料理の技。テーブル席のほか掘りごたつ式の落ち着いたお座敷もご用意し、白木を生かした清潔感あふれる雰囲気の中で、伝統の味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。



料理長	岡部 政史 (おかべ まさし)
営業時間	[ランチ] 11:30~14:30 [ディナー] 17:30~22:30 (ラストオーダー21:00)
メニュー・料金	[ランチ] ¥2,950 から [ディナー] ¥5,800 から ※税込・別途サービス料 (10%) ががかかります
席数	118 ※個室以外、全席禁煙 / 個室 6 (2~20名)
TEL	048-827-1162 (直通)

報道関係者のお問合せ先:

マーケティング部 PR 担当 磯西 恭子

E-Mail k-isonishi@royalpines.co.jp

HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>

TEL: (048) 827-1181 (直通)

FAX: (048) 827-1115