

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

日本料理「四季彩」リニューアルオープン

伝統が香る快適な空間に一新

2016年2月27日（土）オープン



伝統の技「なぐり」を意匠としてとり入れたエントランス（パース）

浦和ロイヤルパインズホテル（さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人：繁治 英志）は、日本料理「四季彩」（5階）を2016年2月27日（土）にリニューアルオープンいたします。

開業以来16年間、多くのお客様にご愛顧いただいている日本料理「四季彩」は、今回のリニューアルにより、さらに快適でゆったりとお食事をお楽しみいただける空間へと生まれかわります。

エントランスや個室、間仕切りなど店舗全体にとり入れたのは、日本伝統の技である「なぐり」を意匠として使用した仕上げ材。「なぐり」とは、「角材や板の表面に道具の削り跡を残す手法」であり、その質感と風情が、伝統の趣ある空間を演出し、落ち着いた和めるたたずまいをご提供します。

畳敷きの大広間は、椅子席の個室3室へと一新。可動式の壁により、人数や用途に応じて最大28名様まで柔軟な対応が可能となり、ご家族やお仲間の集まりの場を創造いたします。また、一般席は、可動式の間仕切りを使用して半個室の雰囲気をご利用いただけます。店内には、車椅子でのご利用がスムーズとなるよう新たにスロープを設け、やさしい店づくりを目指します。

併設する天ぷら「荒川」についても、明るく洗練された空間へと装いを新たにします。

■日本料理「四季彩」

店舗： 日本料理「四季彩」

場所： 浦和ロイヤルパインズホテル5階

席数： 126席（個室68席含む）

リニューアルオープン： 2016年2月27日（土）



椅子席の個室3室は用途に応じて対応が可能（パース）



可動式の間仕切りをとり入れた一般席（パース）

■リニューアル記念フェア

寒鰯と早春の山菜づくし懐石

期間：2016年2月27日(土)～2月29日(月)

時間：17:30～20:30

料金：リニューアル記念料金1名さま 8,000円

内容：先付 寒鰯の煮ごり
 造り 寒鰯の焼き霜造り
 煮物 鰯大根
 焼物替 鰯と早春の山菜しゃぶしゃぶ
 酢物 めた和え たらの芽 山うど ごごみ うるい
 食事 蒔じゃこ飯
 デザート



* 懐石寒桜～芽吹き山菜と蟹づくし～(10,000円)もご用意しています。

* 料金はすべてサービス料(10%)・税金別

■浦和ロイヤルパインズホテル 概要

JR 浦和駅(東京駅から JR 上野東京ライン高崎線・宇都宮線で約 26 分、新宿駅から湘南新宿ラインで約 25 分)より徒歩 7 分の高層ホテル。晴れた日は富士山や筑波山、夜景が楽しめます。さいたま新都市や、さいたまスーパーアリーナ、鉄道博物館、埼玉スタジアム 2002 へも近く埼玉観光の拠点としても便利です。

運営会社：株式会社 浦和ロイヤルパインズ

開業日：1999年(平成11年)10月7日

所在地：さいたま市浦和区仲町 2-5-1

主要施設：客室 196 室、レストラン&バー 8 店舗、宴会場 13 室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他



この報道資料に関するお問合せは：

浦和ロイヤルパインズホテル

企画室 村上真希子

E-mail m-murakami@royalpines.co.jp

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

TEL (048) 827-11181 (直通) / FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せおよびご予約は：

浦和ロイヤルパインズホテル

日本料理「四季彩」

TEL (048) 827-1162 (直通)

改装工事期間中もお電話承ります