

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」

リニューアル記念メニュー
「記念価格」で楽しむ旬の味覚満載のランチとディナー

期間:2016年3月1日(火)~3月31日(木)

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)5階の日本料理「四季彩」では、同店が2016年2月27日にリニューアルオープンしたことを記念して「リニューアル記念メニュー」をご提供します。

春の息吹を感じる早春の山菜とともに、ランチタイムは贅沢に国産牛のすき焼きを、ディナータイムには豪華に蟹づくしの懐石料理を、いずれもお値打ち価格でお楽しみください。

■期間 2016年3月1日(火)~3月31日(木)

■時間 ランチ [平日] 11:30~14:30 [土・日・祝日] 11:00~15:00

ディナー [平日] 17:30~21:00 [土・日・祝日] 17:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)

【リニューアル記念ランチ】

早春の山菜と特選牛のすき焼きと九重弁当

1名様 2,980円

内容

[九重鉢いろいろ]造り 煮物 焼物 揚物 彩鉢 蒸物 他

[鍋物]春の山菜と特選牛のすき焼き

[お食事]ご飯 赤出汁 香の物

[デザート]水菓子



ランチタイムには、他に四季彩膳 3,800円、桜懐石 5,200円をご用意しています。

* 料金はすべて税金・サービス料別

【リニューアル記念ディナー】

懐石寒桜 ～早春の山菜と蟹三昧～

1名様 10,500 円

内容

[先付]ずわい蟹ボン酢浸し

[吸物]西京仕立て ふきのとう 焼き餅 京人参 天蟹みそ

[造里]毛蟹の釜揚げ たらば蟹の握り寿司 中トロ 鯛

[煮物]若竹煮 蒨

[揚物]ずわい蟹の柚子香り揚げ たららの芽 ごとみ

蟹甲羅の焼きだれ

[止肴]早春の山菜マリネ 木の芽ドレッシング

[食事]蒨じゃこ飯 赤出汁 香の物

[デザート]水菓子



ディナータイムには、他に美山御膳 4,300 円、花懐石 6,000 円、楓懐石 8,400 円、おまかせ懐石 15,000 円をご用意しています。

* 料金はすべて税金・サービス料別

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・番場・高木

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

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

TEL (048) 827-1181 (直通) / FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル 5階

日本料理「四季彩」

TEL (048) 827-1162 (直通)