

2017年2月28日

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」

鮑、イセエビ、特選国産牛を一度に満喫！
リニューアル1周年記念 **春の特別懐石**

2017年3月1日（水）～31日（金）



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:小賀 与敬)5Fの日本料理「四季彩」では、リニューアル1周年記念として、3月1日(金)～31日(金)の期間中、「春の特別懐石」を販売いたします。

メイン料理は豪華に三皿ご用意。「鮑、イセエビ、特選国産牛フィレ肉」の料理を同時にお楽しみいただけます。先付、お造り、お食事には、ほたるいか、桜鯛、桜海老、しらすなど春の食材満載でお届けいたします。

1ヶ月限定で贈る特別懐石を、この機会にぜひお召し上がりください。

【 「リニューアル1周年記念 “春の特別懐石” 開催概要 】
【期間】 2017年3月1日(水) ～ 31日(金)

【会場】 日本料理「四季彩」(5F)

【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)

【料金】 8,000円
 ※料金には、サービス料・税金は含まれておりせん。

■メニュー：

先付：桜豆腐 ほたるいか はっさく
木の芽味噌

造里：桜鯛 鮪 甘海老 いか

一の皿：蒸し鮎の磯焼き うるい

二の皿：イセエビの具足煮

三の皿：特選国産牛フィレ肉のステーキ
新筍の木の芽焼き

止肴：もずく酢

食事：桜海老としらすの直火焼きご飯
赤出汁 香の物

デザート：季節の水菓子



※仕入れ状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

■日本料理 「四季彩」

日本伝統の技「なぐり」など、和の意匠をとり入れることで伝統の趣ある空間を演出。椅子席の個室も増設し、さらに使いやすく、落ち着いた和めるたたずまいへと生まれ変わりました。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なかで、伝統の味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。



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 番場・村上・高木

 e-mail k-banbai@royalpines.co.jp (番場)

TEL(048)827-1181[直]/ 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

日本料理「四季彩」(5F) TEL.(048)827-1162

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