

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

多彩なたまご料理でイースターをお祝い うきうきイースター&スプリングランチbuffet開催

2017年4月1日(土)～28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)1Fの“うきうきイースター&スプリングランチbuffet”を開催いたします。イースターにちなんだ多彩なたまご料理と春を彩る旬の食材を使った色鮮やかな春メニューのラインナップを取り揃えました。“ハロウィーン”に続く新たなイベントとして、近年日本でも注目が高まっている“イースター”をお楽しみください。



【「うきうきイースター&スプリングランチbuffet」概要】

- 【期間】 2017年4月1日(土)～28日(金)まで
- 【会場】 buffetレストラン「ミケーラ」(1F)
- 【時間】 11:30～15:00(最終入店 14:30)
- 【料金】 おとな 2,600円(土・日曜日 3,000円)、こども(小学生) 1,500円(土・日曜日 1,800円)、こども(3-6才) 1,100円(土・日曜日 1,200円) ※各料金は、税金込み

【おすすめメニュー】

- とろとろ半熟卵と生ハムのピザ ビスマルク
半熟卵のまろやかさと生ハムの塩味が好相性、本格的な窯で香ばしく焼き上げる自慢のピザ。
- ミケーラ特製レッドオムレツ ピリ辛トマトソース パフォーマンスサービス ※平日 13:00 までのタイムサービス
色、味わいともに炎の一品。赤い黄身の卵を使った赤いオムレツに、スパイスのきいたソースが刺激的。
- とろとろ温泉卵と魚介の和風ニースサラダ
野菜や魚介それぞれの素材のよさを、温泉卵がひとつにまとめ上げた、ヘルシー感覚で食べられるサラダ。
- ミニエッグベネディクト 白みそ入りオランダーズソース添え
一口サイズのポーチドエッグのソースには、隠し味に白みそを使ってまろやかな甘みをプラスしました。
- 白いたまごのロールケーキ
黄身まで白い卵を使った生クリームたっぷりのふわふわロールケーキ。
- 照り焼きチキンとフルーツのパワーサラダ フルーツビネガードレッシング
チキンとフルーツを一緒にいただく新感覚サラダは、自然な甘みと酸味の特製ドレッシングが決め手。



この他にも、魚料理、肉料理、パスタなどバラエティー豊かな料理をご用意しております。

また、期間中LINE@新規お友だち登録プレゼントキャンペーン開催いたします。「うきうきイースター&スプリングランチbuffet」をご利用いただき、ミケーラ公式アカウントのLINEに新規でお友だち登録してくれた方、先着 300 名さまにキューピーグッズ&キューピー商品（会計時）をプレゼントいたします。

協力：キューピー株式会社

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
buffetレストラン「ミケーラ」(1F) TEL. (048) 827-1160
<http://www.royalpines.co.jp/urawa/>