

2015 年 10 月 27 日

報道関係各位

**浦和ロイヤルパインズホテル****埼玉県産の秋の味覚や高知をイメージした料理の数々  
「彩の国の美味と南国土佐のうまいもん」****期間:2015 年 11 月 1 日(日)～11 月 30 日(月)**

浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人:繁治 英志)では、2015 年 11 月 1 日(日)から 11 月 30 日(月)までの期間、館内レストランにおいて、「彩の国の美味と南国土佐のうまいもん」を開催いたします。

埼玉県は、多くの農産物が出揃う 11 月を「埼玉県地産地消月間」と定め、「近いが うまい 埼玉県」をキャッチフレーズに、地産地消の取組みをしています。当ホテルでは、地域支援のため、埼玉県の旬の食材を使った料理をご提供するとともに、今年は併せて高知県の食のご紹介をいたします。

当ホテル総料理長中宇祢 満也(なかうね みちや)が高知県高岡郡檮原町(ゆすはらちょう)出身であり、高知県観光特使を務めていることに加え、今年は坂本龍馬 生誕 180 年記念の年であることから、豊かな食材と食文化を誇る同県に注目いたしました。

埼玉県と高知県の「人と風土」が織りなす美味の数々を、心ゆくまでお楽しみください。

**buffet レストラン ミケーラ****皿鉢(さわち)料理 (イメージ)**

\*メニューは、食材の産地を【埼玉】【高知】で色分けしております。

【埼玉】【高知】

buffet レストラン ミケーラ「秋の味覚buffet」【ランチ】【ディナー】

埼玉県産の秋の味覚や高知をイメージした料理など、ホテルならではの贅を尽くしたメニューが食べ放題でお楽しみいただけます。

【ランチ】 平日 11:30～13:00 おとな 2,600 円  
13:00～15:00 (最終入店 14:30) おとな 2,000 円  
【ディナー】 平日 17:30～21:00 (最終入店 20:30) おとな 3,700 円

\*料金には税金が含まれております。

\*小学生、3～6歳の料金設定もございます。

\*土・日曜日・祝日のランチ、ディナーの料金は異なります。

\*土・日曜日・祝日のディナータイムは17:00～21:00 (最終入店 20:30) です。

■メニューの一例

- ・高知県産みょうがとイワシとキヌアの和風ゼリー寄せ
- ・豚ばら肉と埼玉県産ほうれん草の黄酢グラタン
- ・埼玉県産小松菜と炭火焼き豚タンのペペロンチーノ お好み2種類のソースで  
(平日ランチタイム限定 タイムサービス)
- ・皿鉢(さわち)料理 <高知県の郷土料理>  
(ディナータイム限定)
- ・深谷葱とスモークした鴨の柚子クリームニョッキ  
(土・日曜日・祝日 ランチライブパフォーマンス)

■ご予約・お問合せ TEL.(048)827-1160 (buffetレストラン ミケーラ)



埼玉県産小松菜と炭火焼き豚タンのペペロンチーノ  
お好み2種類のソースで

【埼玉】【高知】

レストラン RPR ディナーコース「マルシェ」【ディナー】

色鮮やかな前菜、秩父筍とごぼうのスープ、柚子香る金目鯛、国産仔牛ロース肉と四万十栗など  
埼玉県産、高知県産食材を織り交ぜたおすすめディナー。

■時間 17:30～21:00 (土日祝 17:00～) \*L.O. 20:30～

■料金 8,400 円 (税・サービス料別)

■メニュー

- ・アミューズブーシュ
- ・サーモンムースで包んだずわい蟹とつぶ貝 埼玉県産小松菜ソース
- ・ごぼうのポタージュと秩父茸
- ・柚子香る金目鯛のヴァプール 白ワインソース
- ・国産仔牛ロース肉のポワレと四万十栗のピューレ マデラソース
- または
- ・黒毛和牛フィレ肉のソテーとほうれん草のグラタン アロマートソース (追加料金) 2,300 円
- ・デザート

■ご予約・お問合せ TEL.(048)827-1165 (レストラン RPR)



ディナーコース「マルシェ」  
サーモンムースで包んだずわい蟹とつぶ貝  
埼玉県産小松菜ソース

【埼玉】

レストラン RPR ランチコース「シエル」【ランチ】

シェフが贈る埼玉県の地産地消ランチです。埼玉県産野菜を十分に取り入れ、繊細かつしっかりした  
味わいに仕上げました。

■時間 11:30～14:30 (土日祝 11:00～15:00)

■料金 3,600 円 (税・サービス料別)



## ■メニュー

- ・ **彩の国黒豚の自家製ベーコン**と**埼玉産野菜** **ミルク卵**のシーザーソース  
または
- ・ フランス産フォアグラポワレ 豚足と牛タンのガレットを添えて アニスソース（追加料金）1,000円
- ・ ごぼうのポタージュと**秩父茸**
- ・ 寒鰯のポワレと**古代米**の焼きリゾット  
または
- ・ 和牛頬肉の赤ワイン煮込み **しゃくし菜**のブレゼを添えて  
または
- ・ 黒毛和牛フィレ肉のソテーとほうれん草のグラタン アロマトソース（追加料金）2,300円
- ・ デザート

■ご予約・お問合せ TEL.(048)827-1160（レストラン RPR）

## 【高知】

**日本料理 四季彩 「龍馬御膳」[ランチ]**

土佐料理の代表格「鰹のたたき」や四万十川のあおさ海苔の天ぷらなど、高知をイメージした日本料理「四季彩」のオリジナル御膳です。

■時間 11:30～14:30（土日祝 11:00～15:00）

■料金 2,980円（税・サービス料別）

## ■メニュー

小鉢 旬彩豆腐 季節野菜のきょうろ煮  
造り 鰹のたたき  
煮物 山芋まんじゅう 菊花あんかけ  
揚げ物 四万十川のあおさ天ぷら 秋鮭ハラスのゆかり揚げ  
蒸物 柚子茶碗蒸し  
鍋物 龍馬鍋 しゃも鍋風煮込み仕立て 温玉添え  
食事 茸ご飯  
香物 盛り合わせ  
留碗 赤出汁  
デザート 水菓子



\* ディナータイムには「高知龍馬懐石」（料金 10,000円 / 税・サービス料別）をご用意しています。

■ご予約・お問合せ TEL.(048)827-1162（日本料理 四季彩）

**【埼玉】【高知】****旬彩 赤松 「埼玉と高知のおすすめ一品料理」【ディナー】**

埼玉県産、高知県産の美味を、土佐の美酒とともに楽しみください。

■時間 17:00～23:00 \*L.O. 22:00～  
(日祝のみ ～21:00) \*L.O. 20:00～

■メニューの一例 (料金は税・サービス料別)

**〔高知名物〕**

鰹の塩たたき 土佐造り・・・1,280 円  
炙り鰯の棒寿司・・・980 円  
きびなごの天ぷら・・・680 円  
アボカドとチーズの酒盗ブルスケッタ・・・760 円

**〔高知と埼玉の饗宴〕**

赤松風バーニャカウダ **埼玉産**と**高知産**の饗宴・・・980 円  
**埼玉産**と**高知産野菜**の天ぷら盛り合わせ・・・880 円  
**彩の国タマシヤモ**の塩焼き・・・980 円  
**彩の国タマシヤモ**の鳥すき鍋・・・1人前 1,580 円  
「彩の国地鶏タマシヤモ」は、埼玉県で生産される高級地鶏です。  
龍馬の好物といわれた高知名物の「軍鶏鍋(しゃもなべ)」を、  
埼玉の食材で「赤松風」にご提供いたします。



赤松風バーニャカウダ **埼玉産**と**高知産**の饗宴

**SAKEの旅〔土佐の酒〕**

月替わりで日本各地を巡る「SAKEの旅」。  
11月は高知の酒をお届けします。

- \* 土佐鶴 超辛口 特別本醸造
- \* 土佐金蔵 純米酒
- \* 酔鯨 特別純米酒
- \* 浜の鶴 美丈夫 純米吟醸
- \* 久礼 純米辛口
- 司牡丹 山柚子搾り ゆずの酒

■料金 \* 印・・・1合 800 円  
○ 印・・・90ml 650 円  
(税・サービス料別)



■ご予約・お問合せ TEL.(048)827-1163 (旬彩 赤松)

## 【埼玉】

## 中国料理 彩湖 「楊貴妃」[ランチ]

埼玉県産の新鮮野菜や香り豚の肉団子など、「埼玉」の魅力を再発見できるコースです。

■時間 11:30～14:30 (土日祝 11:00～15:00)

■料金 4,500 円 (税・サービス料別)

## ■メニュー

- ・埼玉県産根菜サラダ
- ・ふかひれの姿煮込み
- ・帆立貝と埼玉県産ブロッコリーのさっぱり塩炒め
- ・北京ダック
- ・埼玉県産香り豚のやわらか肉団子 上海蟹あんかけ
- ・埼玉県産小松菜の翡翠チャーハン
- ・埼玉県産牛乳の杏仁豆腐と本日のデザート



埼玉県産香り豚のやわらか肉団子  
上海蟹あんかけ

\* ディナータイムには埼玉県産の食材を使ったコース「玄武」(料金 6,500 円/税・サービス料別)をご用意しています。

■ご予約・お問合せ TEL.(048)827-1164 (中国料理 彩湖)

## 【埼玉】

## ペストリーショップ ラ・モーラ おすすめパン (テイクアウト)

地産地消をテーマに、埼玉県産の食材を使った惣菜パンです。

■営業時間: 10:00～20:00

## ■料 金

①深谷ねぎパン 180 円

②野菜カレーフオカッチャ 280 円

③埼玉県産ほうれん草のベーコンエビ 330 円

(税込)

## ■ご予約・お問合せ

TEL.(048)827-1161 ペストリーショップ ラ・モーラ



## 高知のうまいもん食べにこんかえ！

私の生まれ育った高知県は、黒潮に育まれた豊かな海の幸、南国の太陽をいっぱい浴びた野菜と美味満載。継承されてきた伝統料理や珍しい食材もいろいろあります。今年、土佐が生んだ偉人、坂本龍馬の生誕 180 年記念の年。地元高知では様々なイベントが開催され、賑わいを見せています。当ホテルでも各レストランの料理長がお祝い気分を盛り上げようと腕をふるいます。この機会に高知の食文化の一端に触れて、楽しんでいただけると幸いです。

高知県観光特使

浦和ロイヤルパインズホテル 総料理長

中宇柁 満也（なかうね みちや）



### ■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

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

TEL (048) 827-1111(代表)