

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

「厳選素材と技が会い、いま花開く」館内レストランにて展開
美味満開 華やぐ春のご馳走

2018年3月1日(木)～3月31日(土)



「玄武」さよりの海老すり身巻き蒸し 桜花漬けソース (中国料理 彩湖)

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)は館内レストランにおいて、2018年3月1日(木)～31日(土)の期間中、「美味満開 華やぐ春のご馳走」を展開いたします。

春の訪れとともに登場する旬の食材を楽しむことは、まさに「口福」に浸るひとときでもあります。滋味深い春野菜、うまみを蓄えた魚介、フレッシュな果実などを、各レストランの料理長達が腕をふるい、五感を目覚めさせる新メニューを展開いたします。

一品料理として、コースを組み立てる主役の一品として、またはブッフェメニューとして、ご家族やお仲間と春の美味を存分にご堪能ください。

【美味満開 華やぐ春のご馳走】概要

中国料理「彩湖」 玄武（ランチ&ディナー）

「春の5種前菜盛り合わせ」、「白魚入り生姜の香り ふかひれスープ」、「帆立貝と春野菜・筍の桜海老塩味炒め」、「さよりの海老すり身巻き蒸し 桜花漬けソース」など、前菜からデザートまで楽しめる全7品のコースです。

■期間： 2018年3月1日（木）～31日（土）

■料金： 6,500円（サービス料・税金別）

■時間：

[ランチ] 11:30A.M.～2:30P.M.（土・日・祝日 11:00A.M.～3:00P.M.）

[ディナー] 5:30P.M.～9:00P.M.（土・日・祝日 5:00P.M.～）

*L.O. 8:30P.M.

■ご予約・お問い合わせ TEL(048)827-1164（中国料理「彩湖」）



日本料理「四季彩」 メイン3品 春の特別贅沢懐石（ランチ&ディナー）

メイン料理として、贅沢に3皿ご用意しました。お祝いの席にもぴったりの懐石料理です。

■期間： 2018年3月1日（木）～31日（土）

*先付（アスパラ豆腐 海老 帆立貝 桜酢オイル）

造里（季節の割鮮3種盛り）

贅沢メイン

一の皿 鰻の若草蒸し

二の皿 特選牛とフィレのステーキ

三の皿 桜鯛と新筍と新わかめ（写真右）

食事（春の野菜とあさりのかき揚げ丼 香の物 赤出汁

デザート（水菓子）

■料金： 8,000円（サービス料・税金別）

■時間：

[ランチ] 11:30A.M.～2:30P.M.

（土・日・祝日 11:00A.M.～3:00P.M.）

[ディナー] 5:30P.M.～9:00P.M.

（土・日・祝日 5:00P.M.～） *L.O. 8:30P.M.



日本料理「四季彩」 籠膳（ランチ）

籠の中に旬の美味をちりばめました。香りたつ春の息吹を感じる御膳です。

■期間： 2018年3月1日（木）～31日（土）

*先付（旬彩豆腐 青菜と桜海老 筍サラダ 春柑カクテル）

造里（季節の割鮮4種盛り）

煮物（春野菜と特選牛のすき焼き）

蒸物（あさりの若竹蒸し）

食事（豆ご飯 春の物 椀）

デザート（水菓子）



■料金： 2,980円（サービス料・税金別）

■時間：

[ランチ] 11:30A.M.～2:30P.M.

（土・日・祝日 11:00A.M.～3:00P.M.）

■ご予約・お問い合わせ TEL (048) 827-1162（日本料理「四季彩」）

日本料理「四季彩」 板前さんが作るシリーズ ロブスターをまるまる1本使った“鍋焼きロブスターチリソース”
和食のプロの知恵と視点で、新しい食の楽しみを探求する「板前さんが作るシリーズ」。3月はロブスターを贅沢に1本使ったチリソースの登場です。

■期間： 2018年3月1日（木）～4月27日（金）

*平日・1日5食限定

*小鉢／サラダ／茶碗蒸し／鍋焼きロブスター チリソース

／ご飯／香の物／赤出汁／デザート

■料金： 3,800円（サービス料・税金別）

■時間： [ランチ] 11:30A.M.～2:30P.M.（平日限定）

■ご予約・お問い合わせ TEL (048) 827-1162（日本料理「四季彩」）



旬彩「赤松」 おすすめ一品料理 ～春～

「スコッチサーモンのレモンバターソース」のほか「桜鯛とアスパラガスのアクアパッツア」をはじめとする旬の「桜鯛」を使った各種メニューをご用意しました。

■期間： 2018年3月1日（木）～31日（土）

■料金：（サービス料・税金別）

- ・スコッチサーモンステーキ レモンバターソース 1,800円
- ・桜鯛とアスパラガスのアクアパッツア 880円（写真）
- ・桜鯛のしゃぶしゃぶ（メのうどん付き） 1さま 980円
- ・桜鯛のかぶと煮 850円

■時間： 平日 5:00P.M.～11:00P.M.（L.O.10:00P.M.）
日曜日・祝日 5:00P.M.～9:00P.M.（L.O.8:00P.M.）

■ご予約・お問い合わせ TEL(048)827-1163（旬彩「赤松」）



レストラン「RPR」 マルシェ（ディナー）

素材本来の甘味や香りが舌の上で踊る贅沢ディナー。
その代表はさよりのマリネ。淡白な味のホワイトアスパラガスと合わせて、
軽やかで重層的な味わいを実現しました。

■期間： 2018年3月1日（木）～31日（土）

[メニュー]

一口前菜／さよりの瞬間マリネとホワイトアスパラガス（写真右）
／白人参のポタージュ エストラゴンの香り／めばるのポワレ
トマトナージュ風／仔羊背肉のロースト 野菜のラグーを添えて
または 和牛のフィレのグリエ（追加料金 2,300円）／デザート/
コーヒー

■料金： 8,500円（サービス料・税金別）

■時間： 5:30P.M.～9:00P.M.（土・日・祝 5:00P.M.～）
*L.O.8:30P.M.

■ご予約・お問い合わせ TEL(048)827-1165（レストラン「RPR」）



buffetレストラン「ミケーラ」 春の彩満開！ ランチ&ディナーbuffet

毎回行列の「ローストビーフ」は、その場でシェフがカット。旬を味わう多彩な料理の数々をお楽しみください。

■おすすめ料理：

- 土・日・祝日（ランチ）： ・帆立貝のポワレ カダイフとベジヌードル添え 貝のソース
全 日（ランチ）： ・キャトルエписでマリネした三元豚のロースト
シェリービネガーソース
土・日・祝日（ディナー）： ・蛤とムール貝の蒸し焼き 白ワインバターソース
全 日（ディナー）： ・ローストビーフカッティングサービス

- 期 間： 2018年3月1日（木）～31日（土）
*3月23日（金）～25日（日）のディナーを除く

- 料 金： [ランチ] おとな平日 2,500円 土・日曜日・祝日 2,778円
[ディナー] おとな平日 3,600円 土・日曜日・祝日 3,981円
(各税金別)

- 時 間： [ランチ] 11:30A.M.～3:00P.M. *最終入店 2:30P.M.
[ディナー] 5:30P.M.～9:00P.M. (土・日曜日・祝日 5:00P.M.～)
*最終入店 8:30P.M.



- ご予約・お問い合わせ TEL(048)827-1160 (buffetレストラン「ミケーラ」)

■浦和ロイヤルパインズホテル 概要

埼玉の県都・浦和を代表するハイクオリティな高層ホテル。ゆったりとした落ち着いた雰囲気のある客室や、多彩な宴会場、和洋中8つのレストランで皆さまをお迎えいたします。美しい眺望と美食が彩るワンランク上のホテルステイをご堪能ください。

所在地： 埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日： 1999年（平成11年）10月7日

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

アクセス： JR「浦和駅」西口より徒歩7分。

アトレ北口 Sui ca (PASMO) 専用改札口より徒歩5分

電話番号： (048)827-1111 (代表)



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 (村上)

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