2018 年 6 月 29 日

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

厳選された海と大地の恵み。北の味覚が一同に勢揃い。
「北海道フェア 第１弾」開催

2018 年 7 月 1 日(日)～31 日(火)

おすすめ一品料理　～北海道～(旬彩「赤松」)　レイクロブスターの釜ゆで(左)／阿寒モルト牛のうに肉丼(右)

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 6 レストランにおいて 2018 年 7 月 1 日（日）～7 月 31 日（火）の期間中、「北海道フェア第１弾」を開催いたします。

この度、「北海道フェア」を開催するにあたり、メニューの一部には料理人が現地の農場や市場に実際に赴いて厳選した食材を使用しています。日本料理の「四季彩」と「赤松」では、ビール酵母による発酵飼料をたっぷり与えることで、柔らかくキメの細かい肉質となる阿寒モルト牛を。濃厚なミソと上品な白身が特徴のレイクロブスターは「赤松」で。十勝の広大な大地で放牧することで良質な「肉質」と「味」を実現したブランド豚「どろぶた」のロースはレストラン「ＲＰＲ」で。主に北海道で漁獲されるカスベ（エイ）は、中国料理「彩湖」などでご提供いたします。生産者から直接話を聞き、目と舌で選んだ逸品は美味であり安心してお召し上がりいただけます。

その他、豊かな自然に育まれた海と大地の恵みを一堂に揃え、和洋中はもちろんデザートまで、滋味あふれるご馳走を各レストランでご用意いたします。

第 2 弾は 2018 年 8 月 1 日（水）～8 月 31 日（金）に開催。美味づくしのフェアを心ゆくまでご堪能ください。

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

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)
http://www.royalpines.co.jp

「北海道フェア　第１弾」実施概要

旬彩「赤松」（５Ｆ）

おすすめ一品料理　～北海道～

■期 間:　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金：

北海道ビーフのステーキ（300ｇ）	3,800 円	ずわい蟹の天ぷら（２本）	630 円
阿寒モルト牛のうに肉丼	1,300 円	男爵芋バター いかの塩辛添え	600 円
サーモンといくらの親子丼	1,280 円	レイクロブスターの釜ゆで（５尾）	880 円
焼きとうもろこし(ゴールドラッシュ　または　ピュアホワイト)		１本	580 円

＊焼きとうもろこしは、入荷状況により品種が異なる場合がございます。
（サービス料・税金別）

■時 間:　火～土曜日 5:00P.M. ～11:00P.M. (L.O.10:00P.M.)
　　日曜・祝日 5:00P.M. ～ 8:30P.M. (L.O. 8:00P.M.)

ご予約・お問い合わせ　TEL(048)827-1163（旬彩「赤松」）

中国料理「彩湖」（１８Ｆ）

青龍　（ランチ＆ディナー）
ふかひれの煮込みや鮑、北京ダックなど豪華食材の入った
コストパフォーマンス重視のおすすめコース

■期 間：　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金:　8,500 円（サービス料・税金別）
[メニュー]
6 種前菜銘々盛り／魚介の白湯仕立て　ふかひれの煮込み／
ラム肉ととうもろこしのエスニック炒め／北京ダック／
豪華海鮮３種（帆立貝、鮑、まるずわいの蟹爪）ふわふわ蟹
みそあんかけ／モッツァレラチーズが入った大海老のチリ
ソース煮／燻製した鮭とアスパラガスのチャーハン　いくら
添え／特製デザート

豪華海鮮３種（帆立貝、鮑、まるずわいの
蟹爪）ふわふわ蟹みそあんかけ

茉莉花ランチ
全７品が楽しめる美味満載のランチコースです。

■期 間：　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金：　4,500 円（サービス料・税金別）
［メニュー］
お楽しみ前菜／たらば蟹入りふかひれスープ／
帆立貝の強火蒸し　アスパラガス添え／
カスベの唐揚げ　スパイシーパン粉炒め／
牛肉とトマトの甘辛炒め／とうもろこし入り
中国たまり醤油の黒チャーハン／デザート

カスベの唐揚げ　スパイシーパン粉炒め

■時間：
【ランチ】　［平日］11:30A.M.～2:30P.M.　［土・日曜日・祝日］11:00A.M.～3:00P.M.
【ディナー】　［平日］5:30P.M.～9:00P.M.（L.O.8:30P.M.）
［土曜日］5:00P.M.～9:00P.M.（L.O.8:30P.M.）
［日曜・祝日］5:00P.M.～8:30P.M.（L.O.8:00P.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」（５Ｆ）

北海チョイス懐石（ランチ＆ディナー）
北のご馳走を揃えたコースです。メインは 3 品からお選びいただけます。

■期 間：　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金：　8,000 円（サービス料・税金別）

［メニュー］
トマト煮浸し／北海 3 種の造里盛り／ジャージー牛乳と豆乳の
袱紗蒸し／メイン（北海ずわい蟹の天ぷら　または　鮑とうにの
陶板仕上げ　または 阿寒モルト牛ステーキより 1 品）／旭川産
ななつぼしを使った蝦夷そば飯と帯広長芋のとろろ添え／
赤出汁／香の物／デザート

メインは「北海ずわい蟹の天ぷら」「鮑とうにの陶板仕上げ」「阿寒モルト牛ステーキ」より 1 品

北海土産御膳　～北からのお届け　第一章（ランチ）

■期 間：　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金：　2,980 円（サービス料・税金別）

［メニュー］
ブルーベリーのすり流し／造里 3 種盛り／蟹の天ぷらと北海大地のかき揚げ／旬彩豆腐／北海珍味／いくらおろし／焼き魚／グリーンサラダ／旭川産ななつぼしを使ったとうもろこしご飯／赤出汁／香の物／デザート

北海土産御膳～北からのお届け　第一章～
（イメージ）

■時間：
【ランチ】　［平日］11:30A.M.～2:30P.M.　［土・日曜日・祝日］11:00A.M.～3:00P.M.
【ディナー】　［平日］5:30P.M.～9:00P.M.（L.O.8:30P.M.）
［土曜日］5:00P.M.～9:00P.M.（L.O.8:30P.M.）
［日曜・祝日］5:00P.M.～8:30P.M.（L.O.8:00P.M.）

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

レストラン「ＲＰＲ」（１９Ｆ）

マルシェ（ディナー）

■期 間：　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金：　8,500 円（サービス料・税金別）

［メニュー］
小さな前菜／北海道産帆立貝といかのタルタル
うにソース／アスパラガスの冷製スープ　阿寒湖
エクルヴィスの香り／鱧と小海老のオーブン焼き／
北海道産仔牛ロースのポワレと野菜のパルメザン風味
または和牛フィレのグリエ（追加料金 2,300 円）より
1 品／デザート／コーヒー

マルシェ　（イメージ）

シュエット（ランチ）

■期 間： 2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金： 3,500 円（サービス料・税金別）

［メニュー］
小さな前菜／北海蛸と真鯛のマリネとガスパチョ／アスパラガスの冷製スープ　阿寒湖エクルヴィスの香り／真子鰈のカダイフ巻きレモンソース　または十勝どろぶたロースのカスレ風　または　和牛フィレのグリエ（追加料金 2,300 円）の 3 品より 1 品／小菓子／デザート／コーヒー

十勝どろぶたロースのカスレ風

■時　間:
【ランチ】　［平日］11:30A.M.～2:30P.M.　［土・日曜日・祝日］11:00A.M.～3:00P.M.
【ディナー】　［平日］5:30P.M.～9:00P.M.（L.O.8:30P.M.）
［土曜日］5:00P.M.～9:00P.M.（L.O.8:30P.M.）
［日曜・祝日］5:00P.M.～8:30P.M.（L.O.8:00P.M.）

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

ペストリーショップ「ラ・モーラ」（１Ｆ）

夏のデザートブッフェ　～北海道～
「北海道ソフトクリーム」が食べ放題。夏休みに送るおいしさいっぱいのデザートブッフェです。

■期 間:　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
■料 金：　おとな　2,600 円　シニア（70 歳以上）　2,300 円
こども（小学生）　1,500 円　こども(3～6 歳)　1,000 円
＊税金込み
＊平日 120 分、土・日曜日・祝日 90 分制

■時間:
11:30A.M.　～5:00P.M.（最終入店　4:30P.M.）

■予約特典：　前日までにご予約をいただいたお客さまにカットメロンを１カットプレゼント

夏のデザートブッフェ～北海道～
（イメージ）

ご予約・お問い合わせ　TEL(048)827-1161(ペストリーショップ「ラ・モーラ」)

ブッフェレストラン「ミケーラ」（１Ｆ）

北海道　ランチ＆ディナーブッフェ

北海道ランチブッフェ（イメージ）

■期 間:　2018 年 7 月 1 日（日）～31 日（火）
　　＊7 月 14 日（土）～16 日（祝）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　2,778 円
　　〔ディナー〕おとな平日　3,600 円　　土・日曜日　3,981 円
　　（各税金別）

■おすすめ料理：

ランチ

［全日　ライブパフォーマンス］
　三元豚のロースト　葱みそバター焼き　コーンピューレ添え
［平日　タイムサービス］
　マンゴーシャーベット　十勝マスカルポーネのエスプーマ添え
［土・日・祝日　タイムサービス］
　北海道ソフトクリーム

ディナー

［全日　ライブパフォーマンス］
　ローストビーフカッティングサービス
　北海道産昆布醤油を使ったぽん酢ソースとオホーツクの塩添え
［全日　タイムサービス］
　北海道ソフトクリーム
［土・日曜日　タイムサービス］
　帆立貝のポワレ 十勝コーンのリゾット
　十勝クリームを使ったあおさ海苔のバターソース

北海道ディナーブッフェ（イメージ）

■時間:

【ランチ】	11:30A.M.	～3:00P.M.	（最終入店　2:30P.M.）
【ディナー】	月～金曜日 5:30P.M.	～9:00P.M.	（最終入店　8:30P.M.）
	土曜日　5:00P.M.	～9:00P.M.	（最終入店　8:30P.M.）
	日曜日　5:00P.M.	～8:30P.M.	（最終入店　8:00P.M.）

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