

2018年9月28日

報道関係各位

## 浦和ロイヤルパインズホテル

おかげさまで開業 19 周年 特別仕立ての美味厳選  
「開業記念特別メニュー」を販売

2018年10月1日(月)～31日(水)



日本料理「四季彩」 秋の贅沢三味懐石（開業記念コース）

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5レストランにおいて2018年10月1日（月）～31日（水）の期間中、「開業記念特別メニュー」を販売いたします。

当ホテルは、2018年10月7日に開業19周年を迎えます。旬を迎える山海の恵みを各レストラン料理長の目利きで厳選し、特別仕立てのコースに仕上げました。いずれもリーズナブルな価格でご提供いたします。

記念コースならではの贅沢な味わいを心ゆくまでお楽しみください。

「開業記念特別メニュー」実施概要

日本料理「四季彩」(5F)

[ディナー]

秋の贅沢三昧懐石 (開業記念コース)

香り豊かな松茸と肉厚の鮑をあわせた一皿や、日本料理の技で仕上げたフォアグラ大根の玉地蒸し、上品なうまみが魅力の特選牛ステーキなど。贅を尽くした和の真髓をご堪能ください。

- 期間: 10月1日(月)~31日(水)
- 料金: 8,000円(サービス料・税金別)

[メニュー]

先付: 秋茸と菊花のお浸し

造り: 紅葉鯛 鮪

煮物: 鱧と飛龍頭の揚げ出し

[豪華メインディッシュ]

一の皿: フォアグラ大根の玉地蒸し

二の皿: ふっくら鮑と松茸の小鍋

三の皿: 特選牛フィレスステーキ 海老芋の山椒焼き

湯葉丼/香の物/赤出汁/デザート

■時間:

- 【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」)



旬彩「赤松」(5F)

[ディナー]

開業記念コース

厳選された牛肉と秋の味覚をコースで。

[ディナー]

- 期間: 2018年10月1日(月)~31日(水)
- 料金: ¥5,000 (サービス料・税金込み)



先付/刺し身/松茸の茶碗蒸し/秋鮭と豆腐と栗のサラダ/特選牛の肉鍋/食事/デザート

- 時間: 月~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)**

**【ランチ&ディナー】  
青龍(開業記念コース)**

贅を極めた豪華食材の饗宴をお楽しみください。

■期間： 2018年10月1日(土)～10月31日(水)

■料金： 8,500円(サービス料・税金別)

[メニュー]

ロブスターと毛蟹の冷製アンサンブル

ふかひれとピーチシャークのソテー 極上スープがけ

帆立貝の貝柱と旬野菜のあっさり炒め 香味醤油添え

北京ダック 2種盛り合わせ

牛ロース焼き 特製トリュフXO 醤ソース

鮑の姿煮を丸ごとのせたチャーハン

四大乾物珍味“魚の浮き袋”入りのスープ海老餃子

特製デザート盛り合わせ



■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」)

**レストラン「RPR」(19F)**

**【ランチ】  
ルミエール(開業記念ランチ)**

極上ランチフルコースをリーズナブルに。

■期間： 2018年10月1日(月)～31日(水)

■料金： ¥5,000(サービス料・税金別)

[メニュー]

一口前菜

フォアグラのポワレ りんごのチャツネと根セロリのムース

5種のキノコのポタージュ

いとより鯛のファルシ 甲殻類のクリームソース

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

または 和牛フィレのグリエ(追加料金¥2,300)

デザート/小菓子/コーヒー



■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.

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」(1F)**
**【ディナー】  
プレミアムディナーbuffet**

ずわい蟹の氷台盛りや人気のローストビーフなどのご馳走を揃えました。

- 期間： 2018年10月26日(金)～28日(日)
- 料金： おとな ¥8,000 (税金別)  
\*シニア料金、こども料金もごさいます。
- メニューの一例：  
[おすすめメニュー]  
ずわい蟹の氷台盛り、握り寿司各種



[ライブパフォーマンス]  
特選ローストビーフカuttingサービス

[タイムサービス]  
フォアグラのポワレ ポルチーニ茸のリゾット トリュフ風味のソース  
焼き立てアップルパイ バニラアイスクリーム添え



- 時間：
- 【ディナー】 [26日(金)] 5:30P.M.～9:00P.M. (最終入店 8:30P.M.)
- [27日(土)] 5:00P.M.～9:00P.M. (最終入店 8:30P.M.)
- [28日(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 (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Suica(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](mailto: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>