

うらわの春をおとどけます

2020 MARCH 3-4 | PINES LIFE APRIL

BEST OF PINES GOURMET 本気に食べておきたい「パインズメイド」のおいしいもの20選

レストラン RPR

RPR RESTAURANT 19F

ランチコース シュエット
 ■3月1日(日)～4月30日(木)
 盛り付けも美しい旬のランチコース「シュエット」の3月・4月コースから、オードブルの桜鯛のマリネをご紹介。旬とアスパラガスのタルタルで味わうひと皿で新しい春をご堪能いただけます。
 ランチコース シュエット ¥3,500

居酒屋 赤松 グリル&鉄板焼き

AKAMATSU 5F

春の特別コース「山」プラン
 ■3月1日(日)～4月30日(木)
 大皿盛りで全6品。さらに2時間飲み放題のプランをご用意しました。歓迎会におすすめの3月・4月限定プランとなります。2名さまから承ります。
 ※写真は5名さま分の盛り付けです。
 【1名さま】 ¥6,000 ※3日前までのご予約制

中国料理 彩湖

SAIKO CHINESE RESTAURANT 18F

ディナーコース 玄武
 ■3月1日(日)～31日(火)
 春を感じさせる桜鯛と春キャベツのひと皿など、季節の味わいと名物の黒豚など全7品をお楽しみいただける3月のディナーコース。
 ディナーコース 玄武 ¥6,500

テラスダイニング ミケーラ

TERRACE DINING MICHELA 1F

イタリアンフェア
 ■3月1日(日)～4月24日(金)
 イタリアの食材、料理にこだわった特別メニューとデザートを、ランチ&ディナーで期間限定展開。生パスタやリゾット、カルパッチョなどの限定メニューをお楽しみください。
 【ランチ】 ¥2,700 【ディナー】 ¥3,800

日本料理 四季彩

SHIKISAI JAPANESE RESTAURANT 5F

春を彩る海の幸と里の恵みを堪能する 贅沢な美味づくし
 ■3月1日(日)～4月30日(木)
 新わかめと旬の蒸し物、鯉と春野菜の鍋、牛フィレのステーキなど、春の山海の幸を贅沢に堪能できる特別懐石。ランチタイム ディナータイムともにお召し上がりいただけます。
 【ランチ】【ディナー】 ¥8,000

ベストリーショップ ラ・モーラ

LA MORA PASTRY SHOP 1F

3月のデザートビュッフェ「莓とチーズフェア」
 ■3月1日(日)～31日(火)
 11:30A.M.～5:00P.M. (最終入店 4:30P.M.)
 フレッシュ苺を使ったタルトやムース、ショートケーキなど旬のフルーツをたっぷりご堪能いただけるビュッフェ。平日は120分制、土・日・祝日は90分制。時間内に8種類のドリンクが飲み放題でご利用いただけます。
 おとな ¥2,600・子ども(小学生) ¥1,500・子ども(3歳～6歳) ¥1,000

天ぶら 荒川

ARAKAWA TEMPURA 5F

夜のコースメニュー「鼓」
 巻き海老2本、季節の魚貝6品、季節の野菜6品、かき揚げなど、旬の天ぶらを存分に味わえる贅沢コース。素材は季節によって異なりますので、職人におたずねください。
 ※写真はイメージです。
 【ディナー】 ¥11,500

01

サラダバー

さいたまの野菜農家・シェフ・種苗会社などが協力して、「シェフが本当に欲しい野菜」を栽培する「さいたまヨーロッパ野菜研究会」と埼玉県産の新鮮な旬野菜を常時10種。キヌアなどスーパーフードのトッピングと3種のドレッシングをお好みて。

02

デザート

定番のフォアグラのムース入りティラミスやパインズ特製「うらわろーる」を含むオリジナルデザートを色とりどりに10種類。旬のフルーツや季節を感じさせるプチケーキの数々は、食後のお茶とともにどうぞ。

03

ローストビーフ

じっくりと低温調理して、しっとりやわらかく仕上げた自慢のローストビーフは、ディナータイムの人気メニュー。お客さまの目の前で切らせてをサーブします。

テラスダイニング
ミケーラ
 TERRACE DINING MICHELA
 1F

肉×スイーツ×地元野菜が
 コンセプトの
 オールデイビュッフェ
人気の美味 厳選3品

新鮮な地元野菜、目の前で切り分けられる肉料理、パティシエこだわりの自家製スイーツなど、多彩な料理をビュッフェスタイルで、気兼ねなく過ごせるフレンドリーな雰囲気の中、お好きな味わいをお楽しみください。

【ランチ】 ¥2,700～
 【ディナー】 ¥3,800～

※RPC会員料金、子ども料金もごさいます。
 ※土・日曜日・祝日は料金が異なります。



RESTAURANT INFORMATION			
レストラン RPR 19F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1165 (直通) lunch 11:30 A.M.～2:30 P.M. [月～金曜日] 11:00 A.M.～3:00 P.M. [土・日曜日・祝日] dinner 5:30 P.M.～9:00 P.M. ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～9:00 P.M. [土曜日] ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～8:30 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.8:00P.M.	中国料理 彩湖 18F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1164 (直通) lunch 11:30 A.M.～2:30 P.M. [月～金曜日] 11:00 A.M.～3:00 P.M. [土・日曜日・祝日] dinner 5:30 P.M.～9:00 P.M. ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～9:00 P.M. [土曜日] ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～8:30 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.8:00P.M.	日本料理 四季彩 5F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1162 (直通) lunch 11:30 A.M.～2:30 P.M. [月～金曜日] 11:00 A.M.～3:00 P.M. [土・日曜日・祝日] dinner 5:30 P.M.～9:00 P.M. ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～9:00 P.M. [土曜日] ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～8:30 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.8:00P.M.	天ぶら 荒川 5F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1162 (直通) ※日本料理「四季彩」にて承ります lunch 11:30 A.M.～2:30 P.M. [月～金曜日] 11:00 A.M.～3:00 P.M. [土・日曜日・祝日] dinner 5:30 P.M.～9:00 P.M. ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～9:00 P.M. [土曜日] ※L.O.8:30P.M. 5:00 P.M.～8:30 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.8:00P.M.
居酒屋 赤松 グリル&鉄板焼き 5F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1163 (直通) dinner 5:00 P.M.～11:00 P.M. ※L.O.10:00P.M. 5:00 P.M.～8:30 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.8:00P.M.	テラスダイニング ミケーラ 1F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1160 (直通) lunch 11:30 A.M.～3:00 P.M. ※最終入店 2:30P.M. dinner 5:30 P.M.～9:00 P.M. ※最終受付 8:30P.M. 5:00 P.M.～9:00 P.M. [土曜日] ※最終入店 8:30P.M. 5:00 P.M.～8:30 P.M. [日曜日・祝日] ※最終入店 8:00P.M.	ベストリーショップ ラ・モーラ 1F お問合せ・ご予約 tel 048-827-1161 (直通) 10:00 A.M.～8:00 P.M. [月～土曜日] ※L.O.7:00P.M. 10:00 A.M.～7:00 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.6:00P.M. Dessert buffet 11:30 A.M.～5:00 P.M. ※最終入店 4:30P.M.	トップラウンジ 19F ※レストラン「RPR」に併設 お問合せ・ご予約 tel 048-827-1165 (直通) 11:00 A.M.～11:00 P.M. [月～土曜日] ※L.O.10:30P.M. 11:00 A.M.～9:00 P.M. [日曜日・祝日] ※L.O.8:30P.M.

PINES NEWS

ベストリーショップ ラ・モーラ
毎ろーる 季節限定販売
 ■3月1日(日)～4月30日(木)
 お客さまから好評いただいている「うらわろーる」の生地とクリームをベースに、旬の苺をたっぷり加えたこの時期だけの限定ろーる。春のホームパーティーのデザートや手みやげなどにも最適です。



毎ろーる 16cm ¥1,650
 ハーフ ¥830
 ※税込込み

日本料理 四季彩
春のお花見弁当(ご予約制)
 ■ご予約:3月1日(日)～4月30日(木) (3日前までにご予約ください)
 旬の食材を彩り豊かに盛り付けた華やかなお弁当。お花見やご自宅でのご会席におすすめです。
 ※1日10食限定
 1名さま用 ¥3,300
 3～4名さま用 ¥7,000



□お問合せ・ご予約: tel 048-827-1162 (直通)
 ※写真は1名さま用のイメージです。

ゴールデンウィークキッチンスタジアム2020(ご予約制)
 ■5月3日(祝)・4日(祝) ■受付:各日4:30P.M.～5:30P.M.
 ■食事:各日5:00P.M.～7:30P.M. ■会場:4F 宴会場「ロイヤルクラウン」
 ■料金:RPC会員:¥10,000/おとな:¥11,000/子ども(小学生):¥4,500/子ども(3歳～6歳):¥1,500 ※3歳未満は無料です。※料金にはサービス料・税金が含まれております。
 毎年恒例の至福の2日間。豪華食材のメインディッシュなどが会場中に満載。ビュッフェ形式なのでお好きなだけお召し上がりいただけます。
 □お問合せ・ご予約: tel 048-827-1180 (直通)
 宴会予約係(9:00A.M.～6:00P.M.)
 □お支払い:ご予約後、1週間以内以下記の銀行口座にご予約者名にてお振り込みください。
 【お振り込み先】三井住友銀行 浦和支店 普通 1380783 カ)ウラボイアルパインズ
 ※新型コロナウイルスなどの影響により中止または延期になる場合もございます。



※表記料金は、特に表記のない場合、その他にサービス料(10%)・税金を加算させていただきます(ミケーラ、ラ・モーラは税金のみ加算)。
 ※表記の「平日」は、土・日曜・祝日を除きます。※仕入れ状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※ご利用の際は、ご予約をおすすめいたします。
 ※「RPC会員料金」は、「ロイヤルパインズクラブ」[PREMIUM]「L'avenir」の会員の方が対象となります。
 ※ロイヤルパインズクラブカードの累積ポイントの期間は、最後のご利用日から1年とさせていただきます。

食物アレルギーをお持ちのお客さまもご会食をお楽しみいただけるよう、できる限りの対応に取り組んでおります。
 ご予約時またはご利用時に、スタッフにお申し付けください。

【7大アレルギー】
 小麦、そば、卵、乳、落花生、海老、蟹

2020 MARCH 3-4 | PINES LIFE APRIL



ROYAL PINES HOTEL
 URUWA



レストラン
RPR
 RPR RESTAURANT
 19F

フレンチの伝統と
 シェフの感性を堪能できる
厳選素材の美味3選

眼下に広がる眺望とアート感覚あふれるインテリア。フレンチの伝統にシェフの感性を取り入れた、繊細で味わい深い創作フレンチの数々は、ソムリエが厳選した世界各国のワインとともにお楽しみいただけます。

04

オマール海老のロティ ¥5,000

日頃から多くのお客さまにご支持いただいている人気の食材「オマール海老」と「黒毛和牛のフィレ」は、素材を変えずに月替わりで季節の美味しさをお楽しみいただけるひと皿に。人気メニューのポターージュも旬の野菜にこだわって四季折々の味わいをご堪能いただけます。

05

黒毛和牛フィレのグリユ ¥6,500

06

季節のポターージュ ¥1,500

※上記のメニューはアラカルト以外に、ディナーコースでもご利用しております。詳しくは係員にお尋ねください。



日本料理

四季彩

SHIKISAI
JAPANESE RESTAURANT
5 F

料理長の技が奏でる、
春満喫の日本料理

人気のランチ二品

素材の持ち味を余すことなく引き出す
伝統の日本料理を、白木を活かした
清潔感あふれる雰囲気でお楽しみい
ただける「四季彩」。今回ご紹介する
ふたつのメニューは、毎月替わりで季
節の美味しさを気軽に楽しみいただ
ける人気のお昼の御膳です。



07 [3月限定] 籠膳 ¥2,980

旬の鮮魚のお造りをはじめ、春野菜たっぷりの小鉢や煮物、焼き物の全6種を籠に美しく盛り付けた昼御膳。料理長のおすすめは春野菜と国産牛のすき焼きです。

08 [4月限定]
九重御膳 ¥2,980

どこから味わおうか目移りしそうな9つの季節の小鉢を、季節のご飯とともに。今月の春満載にこだわった上品な味わいは、大切な方とのご会食にもおすすめです。



中国料理

彩湖

SAIKO
CHINESE RESTAURANT
18 F

素材の持ち味を活かした
伝統の広東料理

旨さ引き出す
名品4種

季節の食材を活かし、素材の持ち味を引き出すことで生まれる広東料理の深い味わい。高層階の眺望とともに、お祝いご家族での会食など、幅広くご利用いただけます。



13 13
ふかひれの姿煮込み ¥6,000

国内産のふかひれを厳選し、オイスターソースの滋味とともに広東風のさっぱりとしたソースで仕上げた中華の花形。ふかひれ自体の本格的な味わいをお楽しみいただけます。



14 チャーシュー ¥2,400

宮崎県産の霧島豚を料理長特製の秘伝のタレで半日漬け込み、自家製釜で1時間じっくりと焼きあげました。ジュシーでしっとりとした豚の美味しさを堪能ください。 ※2名さまから承ります。



15 蒸し鶏の葱生姜ソース ¥1,800

鶏肉本来の持ち味を活かした、しっとりふわふわの食感。葱と生姜の香りと味をまとめた広東定番のソースで、さっぱりとお召し上がりください。 ※2名さまから承ります。



16 特製冷菜盛り合わせ ¥1,800

季節の食材を取り入れた旬の6種類の冷菜の盛り合わせ。少しずつ、いろいろな味わいを楽しめる贅沢なひと皿です。



居酒屋

赤松

ゲリル & 鉄板焼き
AKAMATSU
5 F

鉄板焼きや本格和食を
美酒とともに味わえる

お酒が進む定番3品

店内の中心にある大きな鉄板ではこだわり素材をお好みで焼いたり。本格和食やお酒が進む一品料理が豊富に揃うホテルならではの居酒屋。プレミアム焼酎や厳選の日本酒の品揃えも魅力です。

09



ロブスター鉄板焼き ¥5,000

活ロブスターにこだわって、新鮮なうちに捌いてそのまま鉄板で焼きあげました。ロブスターならではのプリプリの食感をご堪能いただけます。



10

[3月・4月限定] 春野菜の天ぷら ¥1,000

箱やふきのとう、タラの芽など、春の息吹たっぷりの野菜をからりと揚げた季節限定の盛り合わせです。



11

牛リブロースステーキ ¥3,000

お客さまからご好評いただいたことから定番化したニュージーランド産ビーフ。ボリュームたっぷりに300gを切り分けて、お好みの焼き加減でご提供いたします。



天ぷら

荒川

ARAKAWA TEMPURA
5 F

山海の旬の幸を
目の前で、揚げたてで

技が光る本格の味

海の幸から山の幸まで、新鮮な旬の素材を目の前で天ぷらに。油は2種類を混ぜ合わせて、軽くてやわらかな口当たり。揚げたてならではのおいしさをご堪能ください。

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。



ふきのとう



うらひ



巻き海老



タラの芽



海老のかき揚げ



アスパラガス

17 おまかせ天ぷら
[ディナー] ¥13,500

海老は厳選した新鮮なものを新鮮なうちに揚げるというこだわりよう。鮑など極上の食材も目の前で職人が揚げたてをお出しします。



トップラウンジ
TOP LOUNGE
19 F

素晴らしい眺望とともに、
午後の優雅なひとときを

至福の時間の一品

19階にあるトップラウンジで毎日午後の時間に人気を集めるのが、アフタヌーンティー。気のおけないお仲間やご家族、カップルで贅沢なひとときをお過ごしください。



12

[3月・4月限定]
莓のアフタヌーンティー ¥2,200

「2カ月に変わる内容が毎回楽しみ」というお客さまが多い人気メニュー。今月からは旬の苺をふんだんに使用したスイーツ、スコーン、サンドイッチを3段のスタンドでサーブ。コーヒーまたは紅茶とともに楽しい午後のひとときをご満喫いただけます。 ※フリードリンク(1時間30分/ワイン、キールロワイヤル、ミモザ、ソフトドリンク、紅茶など)付きの「ロイヤルアフタヌーンティー」¥2,900 (RPC 会員料金: ¥2,700) もご利用しております。



ペストリーショップ
ラ・モーラ

LA MORA PASTRY SHOP
1 F

世界大会での受賞歴を持つ
パティシエの自信作

永遠の定番と
季節の新作

季節感あふれる上質な素材を使ったお菓子やパンなどを、バラエティ豊かに取り揃えたペストリーショップ。プロのお菓子作りをご観いただける開放的な店内の雰囲気も人気です。

※料金は税込込み



18 ショートケーキ ¥470

多い日は1日100個以上売り上げる「ラ・モーラ」のベストセラーケーキ。甘さ控えめなクリーム、生地、苺の甘みなど全てのバランスが絶妙です。



19 苺のエクレア ¥420

シュー生地の中にまるごと苺とたっぷりクリームの新作エクレアです。



20 あまおう苺とビスタチオのタルト ¥500

フレッシュとロースト、2種のビスタチオをパティシエの感性で配合したオリジナルペストリー入りのクリームとあまおう苺をふんだんに使ったタルト。軽やかさとコクのある2種類のクリームと中にしのぼせた特製苺ジャムをお楽しみください。