

2020年7月8日

報道関係各位

ロイヤルパインズホテル浦和

衛生強化した新しいビュッフェスタイル

ロイヤルパインズホテル浦和「ミケーラ」7月18日(土)より再開

ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人:真野 浩明)は、新型コロナウイルス感染拡大防止に伴い休止していたビュッフェスタイルのテラスダイニング「ミケーラ」を7月18日(土)より営業再開をいたします。当面の間は、土・日曜日・祝日限定の営業とし、安全性への考慮から完全予約制を導入させていただきます。営業再開においては、埼玉県によるガイドライン、彩の国「新しい生活様式」安心宣言に基づき、衛生管理を徹底し、検温の実施、座席間隔の確保などの感染防止対策を行います。



安全性への考慮から完全予約制となり、7月8日(水)から、お電話かホームページでご予約が可能です。レストランのご利用は、事前にご予約いただいたお客様のみとさせていただきます。お客様にはご不便をおかけいたしますが安全に、安心してご利用いただくためご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

“食のロイヤルパインズ”の従業員一同、心を込めて準備をし、お客様をお待ちしております。

【感染防止対策について】

- ・従業員のマスク着用と営業中の手袋の義務化
- ・テーブルおよび椅子等の頻繁なアルコール除菌作業
- ・お客様の検温・体調確認を行い、発熱や体調不良のお客様の入場制限を実施
- ・お客様にナイロン手袋を提供し、料理取り分け時における着用をお願い
- ・できるだけ2m(最低1m)程度の間隔を空けたテーブルレイアウト
- ・換気を行うため、窓をあけて営業
- ・会計場所に飛沫感染防止の遮蔽アクリル板もしくはビニールシートを設置
- ・会計時には定期的に消毒したコイントレイ(キャッシュトレイ)を使用

■テラスダイニング「ミケーラ」

多彩なメニューのオールデイビュッフェ
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。
ホテルらしい洗練と、
気兼ねなく過ごせるフレンドリーな雰囲気の中、
バラエティーに富んだメニューをお届けいたします
https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/michela



お電話でご予約の場合 048-827-1160

■メニュー例

<ランチ・ディナー共通メニュー>

- ・ローストチキン
- ・三元豚のロースト ハニーマスタードソース
- ・ピッツァマルゲリータ (テーブルサービス)
- ・鮪のカルパッチョの一口寿司
- ・さいたまヨーロッパ野菜、埼玉県産野菜のサラダバー
- ・デザート各種 (ラ・モーラ特製うらわろーる、自家製ティラミス フォアグラのアクセント、ショートケーキ、クリームブリュレ、チョコブラウニー 他)

<ランチ限定>

- ・牛もも肉のローストビーフ(ワゴンサービス)
- ・とんかつサンドのピンチョス
- ・本日の生パスタ (ライブキッチン)

<ディナー限定>

- ・和牛もも肉のローストビーフ(ワゴンサービス)
- ・ずわい蟹の氷台盛り
- ・かぼちゃのクリームニョッキ
- ・天ぷら (ライブキッチン)

※約 40 種類のビュッフェメニューをご用意しております。

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

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。

電話番号: 048-827-1111(代表)

公式ホームページ: <https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL. 048-827-1181(直通) FAX. 048-827-1115 MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com(福富)