



Drive Through & Take Out Menu

ロイヤルパインズ ドライブスルーサービス始めました！ホテルメイドの味をご自宅やオフィスでお楽しみいただけるグルメセレクション。お手軽&安全にドライブスルー&テイクアウトでお持ち帰りいただけます。



※盛り付け例

黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼き

(2～3名様向け) ¥10,000 税込 (2個セット) ¥15,000 税込

厳選した高品質な黒毛和牛サーロインの表面だけに香ばしい焼き色を付け、肉本来の旨味を閉じ込め、ハーブ(タイム・ローリエ・エシャロット)とともに、塩を練り込んだパイ生地で包み、やわらかくジューシーに焼き上げました。焼きあがったパイから取り出す瞬間、お肉とハーブの香り豊かな風味もお楽しみいただけます。そのままでも充分美味しくお召し上がりいただけますが、付属のソース(山葵香るヴィネグレット)とともに召し上がると更に肉の旨味と甘味をご堪能いただけます。

RPR: テイクアウトフレンチセット

(4名様向け) ¥20,000 税込 (塩パイ2個セット) ¥25,000 税込

人気の黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼きをメインに構成したフレンチコース、サーモンの柑橘マリネや冷製スープなど、初夏にぴったりなテイクアウトメニューです。



RPR
料理長: 杉山 知弘

【メニュー内容】

- ・フランス産フォアグラのコンフィ ポルトソース
- ・スコッチサーモンの柑橘マリネ セビーチェ仕立て
- ・十勝えんどう豆の冷製クリームスープ
- ・黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼き
- ・チェリーとショコラのフォレノワール
- ・ホテルメイドパンの盛り合わせ



※盛り付け例



※4名様向けイメージ

ミケーラ: テイクアウトビュッフェセット

(4名様向け) ¥8,800 税込 (2名様向け) ¥5,000 税込

ジューシーな煮込みハンバーグや鶏もも肉のトマトチーズパン粉焼き、ガバオピラフなどスタミナ満点のお料理に、ドライブスルー限定抹茶のティラミスまで今回もボリュームたっぷりにお届けします。

【メニュー内容】

- ・蟹と小海老のフジリサラダ 特製オーロラソース
- ・ソーセージとかぼちゃのグラタン
- ・茸のフリカッセと煮込みハンバーグ
- ・豚肉のガバオピラフ
- ・鶏もも肉のトマトチーズパン粉焼き
- ・抹茶のティラミス



ミケーラ
料理長: 杉本 圭介



四季彩: テイクアウト弁当

各 ¥3,000 税込

和食料理長監修の素材にこだわった贅沢和食弁当ご家庭はもちろん、大切な人との集まりや会議会食などでも本格和食をご堪能いただけます。

- ・特選黒毛和牛のすき焼き重弁当(左)
- ・いくらと本ずわい蟹と海老の贅沢海鮮弁当(右)



日本料理 四季彩
料理長: 岡部 政史

ドライブスルーご利用方法

①電話でご予約 ②受取日時指定 ③ホテルエントランスで受取 ④クレジットカードでお支払い

(ご予約は前日 15 時まで、20 セット以上の場合は 3 日前まで)(お受取り時間 11:00 ~ 17:00)(ダイナース、VISA、JCB、MUFG、UC、SAISON: 現金不可)

※写真は一部イメージです / ご予約の変更・キャンセルは前日 15 時まで / 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます / 告知なく終了する場合がございます。

