

贅沢な旬の味覚を6つのレストラン&カフェで堪能「松阪牛と秋の味覚フェア」開催

ロイヤルパインズホテル浦和で10月1日（日）より



ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和では、贅沢な旬の味覚を6つのレストラン&カフェでお楽しみいただける「松阪牛と秋の味覚フェア」を2023年10月1日（日）よりを開催いたします。

ご予約はお電話または公式サイトで受付。

電話：048-827-1111／公式サイト：https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar

【テラスダイニング ミケーラ】



松阪牛の黒カレーや、オープンキッチンで提供されるローストビーフなど、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるビュッフェをご用意。

■ランチビュッフェ：¥3,520

11:30A.M.～2:30P.M.《火曜日定休》

※お食事、お飲み物のご提供は、2:00P.M.までとさせていただきます。

■ディナービュッフェ：平日¥4,400 / 土日祝¥4,950

[平日] 5:00P.M.～8:00P.M.(ラストオーダー 7:30 P.M.)《火曜日定休》

[土・日曜日・祝日] 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.)

※ディナーの11/17-19を除く※お子様料金もございます

【レストラン RPR】



秋の豊穣祭 フレンチ懐石〜Saisonセゾン〜：¥22,000

※ディナーのみ提供/3日前までの予約制

1st : Saumon d'automne×Oeufs de saumon×Yuzu（秋鮭×いくら×柚子）

2nd : Crabe des neiges×Caviar×Pomme（北海ずわい蟹×キャビア×林檎）

3rd : Patate douce"ANNO"×Champignon×Feuilletage（安納芋×フランス産きのこ×パイ）

4th : Foie gras×Poire×Vanille（フォアグラ×洋梨×バニラ）

5th : Matsutake×Oraille de mer ×Consommé（松茸×蝦夷あわび×コンソメ）

6th : Kinmedai×Riz nouveaux×Automme truffe（金目鯛×新米こしひかり×秋トリュフ）

7th : Poire japonaise×Glace（和梨×氷）

8th : Bœuf japonaise ” MATUSAKA" ×Wasabi×Sel de vin rouge（日本三大和牛” 松阪” ×本山葵×赤ワイン塩）

9th : Kaki×Brandy×Gelée（柿×VSOP×ジュレ）

10th : Marron×Beurre fermenté×Thé vert torréfié（和栗×発酵バター×焙じ茶）

■ディナー

〔平日〕 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.) 《月曜日定休 / 祝日は営業》

〔土・日曜日・祝日〕 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.)

【日本料理 四季彩】



松阪牛と松茸のしゃぶしゃぶコース：¥15400

- ・ 前菜：秋旬盛合せ、平核無柿、オマール海老
- ・ 天ぷら：鱈場蟹と蝦夷鮑
- ・ 炊合せ：穴子、牛蒡、芽葱
- ・ メイン：三重県産松阪牛と松茸のしゃぶしゃぶ
- ・ 食事：ちらし寿司
雲丹、才巻海老、中トロ

・デザート：黒胡麻ソルベ、焼林檎、黄味

■ランチ

[平日] 11:30A.M.～2:30P.M. 《水曜日定休》

[土・日曜日・祝日] 11:30A.M.～2:30P.M.

■ディナー

[平日] 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.) 《水曜日定休》

[土・日曜日・祝日] 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.)

【中国料理 彩湖】



松阪牛と秋の味覚～錦秋～

松阪牛と秋の味覚～錦秋（きんしゅう）～：¥16,300

- ・ 特製前菜銘々盛り合わせ
- ・ ふかひれの姿 濃厚上海蟹煮込み
- ・ 彩湖スペシャリテ 広東式窯焼き叉焼
- ・ 干し鮑の姿煮 極上オイスターソース
- ・ 本日の鮮魚の強火蒸し 松茸と共に
- ・ 日本三大和牛「松阪牛」高知県産仁淀川の山椒で
- ・ 富士高原鶏と黄ニラの自家製XO醤煮込み麺
- ・ オリジナルプティフル
- ・ 彩湖自慢の杏仁豆腐

※4日前までの予約制（1件最大10名様まで）

■ランチ

[平日] 11:30A.M.～2:30P.M. 《木曜日定休 / 祝日は営業》

[土・日曜日・祝日] 11:30A.M.～2:30P.M.

■ディナー

[平日] 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.) 《木曜日定休 / 祝日は営業》

[土・日曜日・祝日] 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00 P.M.)

【天ぷら 荒川】



実りの秋に舌鼓コース：¥16500

※ご予約制・ディナーのみ提供

・前菜：

秋茄子煮浸し、

白身造里、玉葱醤油、薬味、

松阪牛炙り、トリュフ餡、芽葱

・天ぷら：車海老、小松菜、太刀魚、帆立、松茸、柿、蓮根、秋鮭いくら掛け、舞茸、甘鯛、牛ヒレ肉のサンド

・止肴：菊花もずく酢

・食事：かき揚げを天井or温かいうどん

・デザート：シルクスweetと黒ごまアイス

■ディナー 18:30入店のみ（ラストオーダー20:30、クローズ21:00）《火・水曜日定休》

※ディナーのコース料理のご提供は、18:30より一斉に開始をさせていただきます。

【ペストリーショップ ラ・モーラ】



ナガノパープルタルト

ナガノパープルタルト：¥680



和栗のモンブラン：¥650

■テイクアウト

10:00A.M.～8:00P.M.

■カフェ

10:00A.M.～5:00P.M.(ラストオーダー 4:00 P.M.)

※軽食は11:30A.M.～

・表記税金料金にはサービス料として10%を頂戴いたします（ミケーラ、ラモーラを除く）

・写真は一部イメージです



ロイヤルパインズホテル浦和

ロイヤルパインズホテル浦和

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、チャペル、神殿、写真室、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/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000349.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

チェーンホテルマーケティング担当：福富

MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL.070-3165-8870(直通)

※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。