

ロイヤルパインズホテル浦和「伊勢えび鮑フェア」 1/12より6つのレストランで開催

海の宝石とも言われる海鮮の二大食材「伊勢えび」と「鮑」をメイン食材に、6つのレストランで各料理長それぞれの調理法でアレンジしたオリジナルメニューをご堪能ください。



ロイヤルパインズホテル浦和 伊勢えび鮑フェア

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は「伊勢えび鮑フェア」を2024年1月12日（金）より6つのレストランで同時開催いたします。

【レストランページ】 https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar

ロイヤルパインズホテル浦和「伊勢えび鮑フェア」

期間：1月12日（金）～3月3日（日）

各レストランの開催内容

【テラスダイニング ミケーラ】



伊勢えび鮑フェア「テラスダイニング ミケーラ/ビュッフェイメージ」

九州のご当地グルメをアレンジしたメニューや国産伊勢えびの出汁を使ったシーフードカレー、鮑のステーキ（別料金・ディナー限定）など海鮮料理が魅力。平日ディナー限定のバルメニューでは鴨スモークとオレンジ風味のキャロットラペや、タコのガリシア風など、お酒に合う料理をご用意いたします。

■ランチビュッフェ：¥3,520

11:30A.M.～2:30P.M.

※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：バルメニュー平日¥4,400

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

■ディナービュッフェ：土日祝¥4,950

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

火曜定休

※2/10～12,17,18のディナータイムは料金が異なります。

【レストラン RPR】



伊勢えび鮑フェア「レストラン RPR / La Mer (ラ・メール)」

伊勢えびや鮑など、旬の海の幸を堪能できるRPRオリジナル「ブイヤベース」をメインとした9品のフルコースを期間限定にてご用意いたしました。

～La Mer ラ・メール～ ¥18,700 ※ディナー限定、3日前までのご予約制

- ・キャビアとずわい蟹のクリスタル仕立て
- ・静岡県「幸えび」と天然真鯛の湯霜仕立て ジャルダン風
- ・兵庫県播磨灘産の牡蠣と生海苔のグラチネ
- ・地はまぐりのコンソメスープ
- ・寒平目のムニエル 雲丹といくらのヴルーテソース
- ・カスピ海ヨーグルトのグラニテ
- ・国産伊勢えび、鮑、鮫鱈、帆立貝、墨烏賊のブイヤベース仕立て
- ・苺のフォンダンショコラ・ブラン オホーツク海塩のミルクアイスを添えて
- ・小菓子

■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.)

※1/29-2/5は店内メンテナンスのため休業

【日本料理 四季彩】



伊勢えび鮑フェア「日本料理 四季彩 / 磯花～伊勢えび丸一尾と鮑堪能コース～」

国産活伊勢えびを、一尾丸ごとお造りや天ぷらまたは鬼殻焼きで贅沢に。鮑のステーキや金目鯛など、冬の海の幸を存分に味わえる懐石コースです。

■磯花～伊勢えび丸一尾と鮑堪能コース ¥18,700 ※3日前までのご予約制

- ・ずわい蟹と新筍 白魚 生海苔ジュレ
- ・雲子山椒寿司 蛤の吸い物
- ・造里 活伊勢えび 煎り酒 天然鰯 中トロ 土佐醤油
- ・金目鯛蕪蒸し
- ・鮑柔煮ステーキ 春菊ソース

- ・埼玉県産小松菜のシャーベット
- ・【伊勢えびの調理法をお選びください】
「天ぷら 瀬戸内の塩&酢橘」または「鬼殻焼き 木ノ芽の香り」
- ・蛸と高菜の釜炊きご飯 伊勢えびの赤出汁
- ・黒胡麻のババロアときなこアイス

■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.)

【居酒屋 赤松】



伊勢えび鮑フェア「居酒屋 赤松 / 国産伊勢えびの炭火焼 カルボナーラ仕立て・鮑と季節野菜の中華おこげ」

伊勢えびは備長炭で炭火焼きに。鮑の香り引き立つあんかけはおこげにかけて。冬にこそ美味しさが際立つ一品をぜひご賞味ください。

- ・国産伊勢えびの炭火焼きカルボナーラ仕立て：1尾 ¥6,820 / 半身 ¥4,730
- ・国産伊勢えびのエビチリ： ¥6,820
- ・鮑と季節野菜のおこげ： ¥2,200
- ・鮑のクリーム煮： ¥2,200

※伊勢えびの炭火焼きは提供までに1時間程度お時間を頂戴します。事前のご予約も承ります。

■ディナー

5：00P.M.～11：00P.M.(L.O.10：00P.M.) 《水曜 日曜 祝日定休》

【中国料理 彩湖】



伊勢えび鮑フェア「中国料理 彩湖 / 煌彩（こうさい）」

お好みの調理法が選べる国産伊勢えびをメインに、ふかひれの姿煮込みや鮑など贅沢な海の幸をお愉しみいただける期間限定コース。

煌彩（こうさい）コース： ¥16,500 ※3日前までのご予約制

- ・活メ真鯛とアオリイカのタルタル 彩湖スタイル
- ・ふかひれの姿煮込み 生姜白湯ソース
- ・スペシャリテ 広東式窯焼き叉焼
- ・国産伊勢えび (お好みの調理方法ABCよりお選びください)

A：チリソース / B：揚げ葱スパイスまみれ / C：極上スープ煮込み

- ・鮑と白身魚の煎り焼き 中国粥のソース
- ・中国式茶碗蒸し 自家製XO醬で
- ・彩湖式上海蟹の濃厚リゾット
- ・オリジナルデザート
- ・チャイナプティフル

■ランチ

[平日] 11:30A.M.~2:30P.M. 《木曜日定休》

[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.) 《木曜日定休》

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

【天ぷら 荒川】



伊勢えび鮑フェア「天ぷら 荒川/ 特選素材を味わうディナーコース」

伊勢えび、鮑を中心とした旬の海と山の幸を天ぷらに。目の前で揚げる音と香りとともに冬の味覚をお召し上がりください。

特選素材を味わうディナーコース ¥16500

- ・先付
- ・天ぷら9～10品
- ・箸休め
- ・食事（かき揚げうどん または かき揚げ丼）
- ・デザート

■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）《火曜 水曜日定休》

※事前予約制 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。

※写真は一部イメージです

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。



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、個室サウナ、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/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000358.000003280.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 マネージャー：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。