

ロイヤルパインズホテル浦和「居酒屋 赤松」本格炭火焼き料理 と埼玉地鶏タマシャモをメインに12月1日リニューアルOPEN

彩の国地鶏タマシャモやサーロインステーキなどの炭火焼料理や創作料理をメインにメニューをリニューアル！日本酒・焼酎も多数取り揃え、忘新年会や歓迎会にもご利用いただけます。



埼玉地鶏タマシャモ炭火焼

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、ホテル内（5F）店舗「居酒屋 赤松」のメニューを2023年12月1日（金）より、炭火焼と創作料理をメインとしたメニューにリニューアルいたします。

【彩の国地鶏タマシャモ】

埼玉県を代表する高級地鶏タマシャモは、生産者が飼料・飼育環境・肥育期間にこだわり、軍鶏のうまさを追求した高級肉用鶏です。程よく脂がのり、ぷりぷりとした歯ごたえが特徴の美味しい鶏肉です。

「居酒屋 赤松」では、タマシャモ本来の味を最大限に引き出すため、丸鶏で仕入れたタマシャモを串打ちし、炭火でじっくり焼き仕上げます。一口目はそのままタマシャモの旨味を塩味のみでお召し上がりいただき、二口目はタマシャモの旨味を引き出す特製のジュレとともにご堪能いただけます。

【メニュー一例】



サーロインステーキ炭火焼



炭火焼串盛り



信玄どりの唐揚げ



赤松特製ポテサラ



鶏白湯うどん

- ・タマシャモ炭火焼 もも：¥605
- ・信玄どり炭火焼 もも：¥385
- ・野菜炭火焼：¥308～
- ・サーロインステーキ炭火焼：¥3,080
- ・炭火焼串盛り：¥2,090～
- ・赤松特製ポテサラ：¥715
- ・鶏白湯うどん：¥770（-half） ¥440

その他宴会コースもご用意しております
1名様 ¥4,400～

※上記税込価格にサービス料として10%頂戴いたします
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【料理人紹介】



居酒屋「赤松」スーシェフ：大森 哲也

武蔵野調理師専門学校卒業、銀座の有名洋菓子店でパティシエとして活躍後、
家業である炭火串焼き店で12年間修業した後、ロイヤルパインズホテル浦和に入社。

異例の経歴ながら繊細かつ独創性のある才能で、赤松の職人として腕を振るう。

【店舗情報】

■店名：居酒屋「赤松」

■営業時間：17:00～23:00(ラストオーダー22:00)

■定休日：水曜・日曜・祝日

座席数：114席（禁煙）

※レストラン横に喫煙室がございます。

個室：1部屋（20～40名）

お問合せ・ご予約

TEL：048-827-1163（直通）

WEB：https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_akamatsu.html

【ホテル情報】



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/>

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