

【ロイヤルパインズホテル浦和】埼玉県産ブランド和牛「武州和牛」と秋の味覚を取り入れたレストランフェア「彩の国 秋彩フェア～豊穣の秋の味覚と武州和牛の饗宴～」を2025年9月19日より開催！

埼玉県が誇る武州和牛は赤身の美味しさや、しっかりした味わいが特長。地元食材を中心に旬の食材を使ったメニューで心満ちる美食のひとつをお過ごしください。



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2025年9月19日（金）～11/30（日）の期間にて埼玉県産ブランド和牛「武州和牛」と秋の味覚を取り入れたレストランフェア「彩の国 秋彩フェア～豊穣の秋の味覚と武州和牛の饗宴～」を開催いたします。埼玉県が誇る武州和牛の味わいと、地元食材を中心に旬の食材を使ったメニューで心満ちる美食のひとつをお過ごしください。

ロイヤルパインズホテル浦和 彩の国 秋彩フェアHP

https://www.royalpines.co.jp/event_plan/25219

■日本料理 四季彩 (5F)



秋の味覚と埼玉武州和牛＜晩秋＞懐石

埼玉の美味を堪能できるスペシャル懐石。メインの武州和牛サーロイン焼きしゃぶは陶板で焼き、特製の山葵ソースや葱ダレでお召し上がりください。

期間：9/1（月）～11/30（日）

料金：¥12,100

日本料理 四季彩：秋の味覚と埼玉武州和牛＜晩秋＞懐石の詳細はこちら

<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/25103>

営業時間：

ランチ

[平日] 11:30～14:30

[土・日曜日・祝日] 11:00～15:00（ラストオーダー 14:30）

ディナー営業時間：

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）

ご予約フォーム：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-shikisai/reserve>

■中国料理 彩湖 (18F)



秋 ～煌彩 こうさい～

上海蟹をまとったふかひれ姿煮や武州和牛の中国黒酢煮など、厳選食材を香り豊かに仕上げます。中国料理ならではの大胆さを感じながらお楽しみください。

期間：9/19（金）～11/30（日）

料金：¥14,300

※特別コースの為、前日までのご予約制です。

中国料理 彩湖：秋 ～煌彩 こうさい～の詳細はこちら

<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/25330>

営業時間：《木曜日定休・祝日営業》

ランチ

[平日] 11:30～14:30

[土・日曜日・祝日] 11:00～15:00（ラストオーダー 14:30）

ディナー

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）

ご予約フォーム：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-saiko/reserve>

■レストラン RPR (19F)



秋の味覚 フレンチ懐石～Saisonセゾン～

前菜からデザートまで旬食材が味わえる全12皿の限定コース。武州和牛をメインに、秋の味覚とフレンチのマリアージュをご堪能ください。

期間：9/19（金）～11/30（日）

料金：¥22,000

※特別コースの為、2日前までのご予約制です。

レストランRPR：秋の味覚 フレンチ懐石～Saisonセゾン～の詳細はこちら

<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/25362>

営業時間：《月曜日定休・祝日営業》

ランチ

[平日] 11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）

[土・日曜日・祝日] 11:00～15:00（ラストオーダー 14:30）

ディナー

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）

ご予約フォーム：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-rpr/reserve>

■テラスダイニング ミケーラ（1F）



秋の味覚 満腹ビュッフェ

さつま芋やかぼちゃ、きのこなどを使用した、実りの秋を彩るお料理をご用意。土日祝ディナーではパルミジャーノチーズで和えるパスタなどの特別料理もご提供します。

テラスダイニング ミケーラ：秋の味覚 満腹ビュッフェの詳細はこちら

https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/michela/restaurantplan

期間：9/19（金）～11/30（日）※9/27～28、10/4～5、11/22～24のディナーを除く

料金・営業時間：《火曜日定休・祝日営業》

□ランチビュッフェ：¥3,520

11:30～14:30（ラストオーダー14:00）

□ディナービュッフェ [平日] : ¥4,400

17:00~20:00 (ラストオーダー 19:30)

□ディナービュッフェ [土・日曜日・祝日] : ¥4,950

17:00~21:00 (ラストオーダー 20:00)

ご予約フォーム : <https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-michela/reserve>

■居酒屋 赤松 (5F)



地産地消 武州和牛 秋の味覚

武州和牛の炭火焼きサーロインステーキやメンチカツ、香り豚の生ハムサラダなど、美酒に華を添える逸品をご提供。秋の夜長を赤松でゆったりとお過ごしください。

期間：10/2 (木) ~11/29 (土)

料金：

Aプラン：¥5,500

Bプラン：¥6,600

居酒屋 赤松：地産地消 武州和牛 秋の味覚の詳細はこちら

<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/25267>

営業時間：

ディナー

17:00～23:00(ラストオーダー22:00)

ご予約フォーム：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-akamatsu/reserve>

■天ぷら 荒川 (5F)



特選素材を味わうディナーコース

旬を迎える埼玉県産食材を一品ずつ丁寧に揚げ、衣に閉じ込めます。地酒とともに秋の恵みを五感でお楽しみください。

期間：9/19（金）～11/30（日）

料金：¥16,500

天ぷら 荒川：特選素材を味わうディナーコースの詳細はこちら

<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/20514>

ディナー営業時間：18:30入店のみ（ラストオーダー20:30、クローズ21:00）

※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。

ご予約フォーム：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-arakawa/reserve>

■ペストリーショップ ラ・モーラ (1F)



イタリア産マロンと生キャラメルのパフェ



クロワッサンロール マロン

・イタリア産マロンと生キャラメルのパフェ

香り高いイタリア栗とコーヒージュレ、ヘーゼルナッツが生キャラメルと絡み合い、一口食べる度に至福のひとつきを演出します。

期間：9/1～11/30

料金：¥2,000

・クロワッサンロール マロン

人気のクロワッサンロールにマロンクリームをたっぷり絞り、マロンチョコで仕上げました。マロンづくしの秋限定商品です。

期間：9/22～11/30

料金：¥540

ペストリーショップ ラ・モーラの詳細はこちら

https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/lamora/restaurantplan

ご予約フォーム：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-lamora/reserve>

ロイヤルパインズホテル浦和がお送りする秋のレストランフェア「彩の国 秋彩フェア～豊穡の秋の味覚と武州和牛の饗宴～」を是非お楽しみください。皆様のお越しをお待ちしております。

【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 外観

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご提供いたします。

■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/>

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