

【ロイヤルパインズホテル浦和】シェフが贈るクリスマス限定の特別ディナーメニュー「クリスマスディナーコースNoël ノエル」 & 「クリスマスディナービュッフェ」のご予約受付開始！

黒毛和牛や京鴨をメインに厳選食材を堪能できるフレンチレストランRPRによる「Noël ノエル」と、ローストチキンなどが楽しめるテラスダイニングミケーラの「クリスマスディナービュッフェ」をご用意しました



19Fフレンチレストラン「RPR」 クリスマスディナーコース “Noël ノエル”

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（所在地：埼玉県さいたま市、総支配人：真野浩明）はクリスマス期間限定のディナーメニューの予約受付を開始いたしました。19Fフレンチレストラン「RPR」による黒毛和牛や京鴨をメインに厳選食材を堪能できる「Noël ノエル」や1Fテラスダイニング「ミケーラ」によるローストチキンや蟹の氷台盛り、季節のフルーツを使ったデザートなどが楽しめる「クリスマスディナービュッフェ」など、クリスマスを彩る料理をご用意。ご家族や大切な人と笑顔溢れるひとときをお過ごしください。

◆クリスマスディナーコース “Noël ノエル”



19Fフレンチレストラン「RPR」 クリスマスディナーコース “Noël ノエル”

店 舗：19F レストラン「RPR」

開催日：2025年12月23日（火）～12月25日（木）※前日までのご予約制

時 間：ディナー限定 17:00～22:00 （ドリンクラストオーダー21:00）※最終入店 19:00

料 金：¥22,000

特 典：乾杯シャンパン/シャンパーニュ・ランソン付き

ご予約：Web予約フォームまたはお電話にてご予約承ります。

ご予約フォーム

<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-rpr/reserve>

TEL：（048）827-1165（直通）

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴します

※前日までのご予約制です

※窓側ご希望のお客さまは公式HP予約サイトの窓際確約プランのみ承ります。

※個室ご希望の場合はお問い合わせください

※お席は3時間制とさせていただきます

【MENU】

◆17品の前菜～聖夜の始まり～

キャビア、フォアグラ、本鮪、雲丹、etc 多種多様な34種以上の食材を使用した
星降る夜空のアミューズプレート

★乾杯シャンパン“シャンパーニュ・ランソン”とともにどうぞ

◆スープ

富士山麓”信玄どり”の香り豊かな黄金色のコンソメスープ

◆魚料理

高知県産甘鯛の鱗焼き ペスカトーレ×ブイヤベース仕立て

◆グラニテ

シャンパン・ロゼのグラニテ

◆ダブルメイン料理

黒毛和牛の塩パイ包み焼き 黒トリュフの香り

京鴨のロースト シェリービネガーの香り

◆デザート

あまりん”莓”のクリスマスデザート

◆小菓子

◆焼き立てパン

◆焙煎珈琲または紅茶



19F：レストラン RPR

眼下に広がる眺望とアート感覚あふれるインテリア。フレンチの伝統にシェフの感性を取り入れた、
繊細で味わい深い料理を ソムリエ厳選による世界各国のワインとともに楽しみいただけます。

黒毛和牛や京鴨をメインにキャビア、トリュフなど厳選食材を堪能できる全25品のクリスマス限定コース。英国王室御用達のシャンパーニュ・ランソンとともに楽しみください。

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/25706>

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

TEL：(048) 827-1165 (直通)

◆クリスマスディナービュッフェ



1Fテラスダイニング「ミケーラ」 クリスマスディナービュッフェ

ローストチキンや蟹の氷台盛り、季節のフルーツを使ったデザートなど、ホリデーシーズンを彩る料理を豊富にご用意。ご家族や大切な人と笑顔溢れるひとときをお過ごしください。

店 舗：1F テラスダイニング「ミケーラ」

開催日：2025年12月20（土）、21（日）、24（水）、25（木）

時 間：ディナー限定 17:00～21:00（120分制）

特 典：ソフトドリンクバー付き

料 金：

おとな¥7,700

こども（小学生）¥3,850

こども（3歳～未就学児）¥1,320

オプション：アルコールフリードリンク120分制（上記料金に追加）

※上記料金には、税金が含まれております。

ご予約：Web予約フォームまたはお電話にてご予約承ります。

ご予約フォーム

<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-michela/reserve>

TEL：（048）827-1160（直通）

【MENU】

●タイムサービス

- ・ボイルガニの氷台盛り かに酢添え
- ・信玄鶏のローストチキン カuttingサービス

●タイムサービス<デザート>

- ・フランボワーズムースとブラウニーのフレッシュベリー添え

●ライブキッチンパフォーマンス

- ・国産牛ロース肉のローストビーフ カuttingサービス
- ・パルメザンチーズの器で作る こってりパスタ

●窯焼きピザ

- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・チキン照り焼きピッツァ

●冷製料理

- ・ウニムース オマールソース
- ・キッシュロレーヌ
- ・コールドミート
- ・まぐろのたたき
- ・スモークサーモンマリネ
- ・よだれ鶏
- ・冷製明太子とうどんのサラダ
- ・スモーク芋サラダ

●温製料理

- ・フランクステーキのグリル焼き 焼き肉風ソース
- ・クラムチャウダー
- ・本日のリゾット
- ・ジャガイモとベーコンのグラタン
- ・煮込みハンバーグ
- ・白身魚の西京焼き風
- ・オムレツ焼きそば
- ・揚げエビシュウマイ

- ・フライドポテト

- ・温野菜

- お食事

- ・まぐろのたたき丼

- ・炊き込みご飯

- ・和惣菜

- ・とんこつ醤油ラーメン

- ・ホテル特製黒カレー

- ミケーラ特製サラダバー

ドレッシング 4種・トッピング各種

- デザート各種

- ・ティラミス

- ・日替わり特製デザート

- ・カットフルーツ

など10種以上

- パン

- ・クロワッサン

- ・日替わりパン数種

- ドリンクコーナー

- ・ソフトドリンク各種

- ・コーヒー

- ・紅茶

など

※入荷状況により、変更になる場合はご了承ください。



1F：テラスダイニング「ミケーラ」

新鮮な地元野菜、目の前で切り分けられる肉料理、パティシエこだわりの自家製スイーツなど、多彩な料理をビュッフェスタイルで。ホテルらしい洗練と、気兼ねなく過ごせるフレンドリーな雰囲気の中、バラエティーに富んだメニューをお届けいたします。

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/21296>

<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-michela/reserve>

TEL：（048）827-1160（直通）

【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。

企業名：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