

冬の贅沢美味「ふぐ」を堪能できる『河豚づくし懐石』を2026年1月5日～3月31日で開催【ロイヤルパインズホテル浦和 日本料理 四季彩】

先付からお食事まで「ふぐ」の王様「虎河豚（とらふぐ）」が楽しめる特別懐石をぜひご賞味ください。



【日本料理 四季彩】～冬の贅沢美味～河豚づくし懐石

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5F日本料理 四季彩は2026年1月5日～3月31日の期間限定で冬の贅沢美味「ふぐ」を堪能できる『河豚づくし懐石』を開催いたします。特別コースのため、3日前までのご予約制で承ります。河豚皮の卸和えや河豚の薄造り、河豚鍋など、先付からお食事まで河豚の王様「虎河豚」が楽しめる特別懐石をぜひご賞味ください。

～冬の贅沢美味～河豚づくし懐石

【日程】 2026年1月5日(月)～3月31(火) 《水曜日定休・祝日営業》

【料金】 お一人様 ￥22,000

【予約】 Web予約フォームまたはお電話にてご予約承ります。

※特別コースのため、3日前までのご予約制

※2名様よりご予約を承ります。

※表記税込価格にサービス料として10%を頂戴します。

ご予約フォーム

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

TEL：（048）827-1162（四季彩 直通）



◆献立

【先 付】 “てっぴ” 河豚皮のおろし和え ポン酢 薬味

【蒸し物】 河豚白子スープ蒸し

【造 里】 “てっさ” 河豚の薄造里

【揚 物】 河豚の竜田揚げ

【鍋 物】 “てっちり”河豚鍋 白子入り

【食 事】 河豚雑炊

【水菓子】 本日のデザート



日本料理「四季彩」料理長 木村 敦士

2019年 全国日本料理コンクール「現代日本料理部門」にて厚生労働省人材開発統括官賞受賞。

河豚調理師免許（東京都・埼玉県）所持。

◆日本料理 四季彩



住 所：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1 ロイヤルパインズホテル浦和 1F

営業時間：《水曜日定休・祝日営業》※12/31(水)は営業いたします。

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）

■お正月営業時間

1/1（元日）～4(日)

ランチ 11:00～ 13:30～ の2部制

ディナー 17:00～21:00 (ラストオーダー20:00)

～冬の贅沢美味～河豚づくし懐石 (1/5～3/31)

<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/26129>

ご予約フォーム

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

TEL: (048) 827-1162 (四季彩 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/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000528.000003280.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