

2021年10月1日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

だっさい
「獺祭」コラボレーションフェア開催
大人気日本酒ブランドと横浜ロイヤルパークホテルのコラボレーション
飲むだけではなく“味わう”コラボメニューも登場

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、2021年10月1日(金)から10月31日(日)の期間(一部店舗では先行し9月より)、旭酒造株式会社「獺祭」とコラボレーションしたメニューをご提供いたします。

70階 スカイラウンジ「シリウス」と2階 メインバー「ロイヤル アスコット」では「獺祭」を使用したオリジナルカクテルを、68階 フレンチレストラン「ル シェール」では“料理長就任記念ペアリングディナー”に提供するアルコールの1種として、68階 日本料理「四季亭」、中国料理「皇苑」では料理のアクセントとして「獺祭」を使用したコースメニューをご用意いたしました。和洋中の各レストランと「獺祭」のコラボレーションをお楽しみください。

◆フェア名:「獺祭」コラボレーションフェア

店舗:70階 スカイラウンジ「シリウス」
68階 フレンチレストラン「ル シェール」
68階 日本料理「四季亭」
68階 中国料理「皇苑」
2階 メインバー「ロイヤル アスコット」

期間:2021年10月1日(金)~10月31日(日)
ご予約・お問い合わせ:

レストラン予約 TEL:045-221-1155(10:00~19:00)



70階 スカイラウンジ「シリウス」

【メニュー】

秋水(しゅうすい)

【内容】

獺祭にスミレの花のリキュールを合わせました。日本酒が苦手な方も楽しめるよう、さっぱりとした味わいに仕上げました。

【料金】

2,299円(1,900円)

【時間】

バー 17:30~21:00 (20:00 L.O)

営業内容は行政機関等の示す方針・基準に鑑み、変更となる場合がございます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

横浜ロイヤルパークホテル 横浜マーケティング部 広報:三留・若井・佐藤

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com

E-mail: a-mitome@rphs.jp / ri-wakai@rphs.jp / k-sato@rphs.jp



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL



68階 フレンチレストラン「ル シェール」

【メニュー】

料理長就任記念ペアリングディナー

【内容】

前菜からメインディッシュまでの全 5 品にソムリエおすすめのお飲み物をご用意。鰻のソテーには、蜂蜜のような甘みと口当たりの滑らかで上品な余韻が続く「獺祭 磨き 2 割 3 分」を。蜂蜜を煮詰めた赤ワインソースの香りと和の食材とのペアリングをお楽しみください。

【料金】

28,000 円(23,140 円) ※企画商品のため割引不可

【時間】

ディナー 17:30～21:00 (19:00 L.O.) ※火曜定休



2階 メインバー「ロイヤル アスコット」

【メニュー】

和を融合させたフルーツカクテルフェア vol.4

獺祭×和梨

【内容】

獺祭と和梨を使用したフローズンカクテルです。和梨のみずみずしさと獺祭の華やかな香りが楽しめる、爽やかな味わいのカクテルです。

【料金】

1,936 円(1,600 円) ※企画商品のため割引不可

【時間】

17:00～21:00 (20:00 L.O.)

※当面の間、木曜・金曜のみ営業(10月1日は臨時休業)

68階 日本料理「四季亭」 / 68階 中国料理「皇苑」

【メニュー】

四季亭 / ランチ : 神無月のミニ会席一秋の実りー 6,050 円(5,000 円)
/ デイナー : 秋の実りと鱧しゃぶの特別会席 15,730 円(13,000 円)
皇苑 / ランチ : セレクトランチ 7,260 円(6,000 円)
/ デイナー : 天空晚餐 14,520 円(12,000 円)

【内容】

日本料理「四季亭」ではランチに提供する「ミニ会席」、ディナーに提供する「特別会席」の 1 品に獺祭の酒粕を使用した料理をご提供いたします。

また中国料理「皇苑」のランチコース「セレクトランチ」では、5 品の中から 1 品お選びいただくメイン料理の 1 つ、スペアリブに「獺祭」の風味あふれる甘酒ソースを。ディナーコース「天空晚餐」では、獺祭の酒粕で風味をつけた優しい味わいのチャーシューをご用意いたしました。

【時間】

ランチ 平日 11:30～13:30 L.O. / 土日祝日 11:00～14:00 L.O.

ディナー 17:30～21:00 (19:00 L.O.)

※「四季亭」水曜定休、「皇苑」木曜定休

【獺祭とは】

「酔うため 売るための酒ではなく 味わう酒を求めて」をポリシーとする、旭酒造株式会社が製造する日本酒ブランド。国内での人気はもちろん、海外での人気も高い。なかでも「純米大吟醸 磨き 2 割 3 分」は極限まで磨いた山田錦を使用し、華やかな香りと口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘みが特徴。

※表示価格にはサービス料(10%)、税金が含まれます。()内は本体価格です。

※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。 ※状況により営業内容やメニュー内容に変更がある場合がございます。



新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止対策につきまして

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止のため、以下の対応を取らせていただきます。

■ロイヤルパークホテルズの主な取り組みとお客様へのお願い

【館内での取り組み】

- ・アルコール消毒液の増設
- ・定期消毒の強化
- ・接客時のマスク等の着用
- ・館内換気の強化
- ・チェックイン時の健康チェックシートの配布
- ・客室内の消毒を強化

【従業員に対する取り組み】

- ・マスク着用
- ・出勤時の体調チェック
- ・バックスペースにおけるアルコール消毒液の増設

【お客様へのお願い】

- ・お客様に当施設を安心してご利用いただけるよう、ご来館時のマスクの着用とアルコール消毒へのご協力をお願いしております。
- ・発熱されているお客様、また、体調の優れないお客様は、誠に申し訳ございませんが、ご来館をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
- ・体調が優れないと感じられた場合は、お近くのスタッフまでその旨お申し出ください。
- ・館内では感染防止のため、お客様同士、お客様と従業員の対人距離の確保について、フロントやレストラン等での並び方や座席の位置、エレベーター内での人数制限等に関してご協力をお願いいたします。
- ・感染拡大防止の観点から、他にもお客様にご協力をお願いすることがございますので、その際には何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

※なお、上記については今後、政府並びに関係機関の示す方針に準じ、更新する可能性があります。