

ロイヤルパークホテル ザ 汐留
24階「THE BAR」

蒸し暑い季節には、冷たいメニューが人気！

3種類の「冷製パスタ」が登場

ロイヤルパークホテル ザ 汐留(所在地:東京都港区東新橋 1-6-3 常務取締役総支配人 雄城 隆史)は、2017年7月1日(土)～9月30日(土)まで、24階バー・ラウンジ「THE BAR」にて、3種類の冷製パスタをご用意いたします。パスタの中でも細い形状のカペッリーニ(イタリア語: Capellini)は喉越しが良く、ソースとの相性も抜群です。色鮮やかな冷製パスタを是非この機会にお楽しみください。



※写真はイメージです。

期間	:2017年7月1日(土)～9月30日(土)
場所	:24階 バー・ラウンジ「THE BAR」
時間	:11時30分～15時00分
料金	:各2,260円(消費税・サービス料込)
メニュー	:*全てカップスープ付きでご提供いたします。

◆浅利と帆立貝の冷製スープカペッリーニ ※写真左

浅利のうま味を引き出したブイオンをシャーベット状のソースに仕上げました。

◆フルーツトマトとオリーブオイルの冷製カペッリーニ バルサミコ風味 ※写真中央

フルーツトマトの甘味とバルサミコ酢の酸味が織りなすハーモニーをお楽しみください。

◆カラスミと塩昆布の冷製カペッリーニ 柚子胡椒風味 ※写真右

カラスミの塩加減と柚子胡椒のピリッと効いた辛味が食欲をそそります。

本件に関するお問合せ先
株式会社ロイヤルパーク ホテルマネジメント
ロイヤルパークホテル ザ 汐留 広報担当 新藤・山崎
TEL: 03-6253-1111(代表) 03-6253-1124(直通) FAX: 03-6253-1115
<http://www.rph-the.co.jp/shiodome/> info-shiodome@rph-the.co.jp