

2026 年 2 月 4 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ & リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル

春爛漫！「お花見チャイニーズアフタヌーンティー」、「春花会席」を発売

春の訪れを楽しむ限定メニューが「桂花苑」「源氏香」に期間限定で登場

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 28 日（火）の期間、B1F 中国料理「桂花苑」にて「お花見チャイニーズアフタヌーンティー」を発売いたします。また、2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 30 日（木）の期間限定で、5F 日本料理「源氏香」にて「春花会席^{はるか}」を発売いたします。

■春の息吹と華やぎを詰め込んだ「お花見チャイニーズアフタヌーンティー」で、桜の季節を満喫。



お花見チャイニーズアフタヌーンティー ※写真は 2 名様分です。

咲き誇る花々を表現した「お花見チャイニーズアフタヌーンティー」が、この春「桂花苑」に登場いたします。蒸籠には、爽やかな酸味の紅酢をスポイトでかけながらお召しあがりいただける、淡い桜色が目を引くショーロンポーをご用意。周りには、紀州梅の梅肉を豚肉に馴染ませてしっとりと蒸しあげた、梅香る豚肉のスチームや、蛤を丸ごと一粒のせた春らしい焼売、サクラエビの香りがふわりと広がる春巻など、春の香りと彩りをご堪能いただける点心が並びます。花を模した盛付けのローストビーフでお花見らしい華やかさも添えました。

スタンドには、抹茶を練り込んだ皮でカスタードを包んだ生月餅や、桜の花をあしらった蓮の実あん入り饅頭、甘さ控えめの桜あんを包んだ揚げ胡麻団子、ほんのり桜が香る杏仁豆腐など、和の素材を生かした中国スイーツをお楽しみいただけます。さらに、三色仕立ての串団子やこしあん入りの桃饅頭、抹茶のほろ苦さとマスカルポーネが調和する抹茶ティラミス、小豆とタピオカを合わせた抹茶ココナツミルクなど、多彩なスイーツが春のティータイムを彩ります。

通常 6 種類の中国茶に加え、烏龍茶に桜の葉をブレンドした「桜黄金柱」もご用意いたします。まろやかな甘みとともに広がる桜の香りのお茶とともに、春の訪れを感じるひとときをお楽しみください。

■お花見チャイニーズアフタヌーンティー 概要

期 間：2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 28 日（火）

時 間：ランチ 11：30～14：00／ディナー 17：30～21：00 ※最終入店 19：30

店 舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料 金：お一人様 8,500 円 ※中国茶 7 種類とコーヒー、紅茶のフリードリンク付

予約・問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/t9ei5yeoooj>

※ランチタイム 1 日 16 名様限定／ディナータイム 1 日 10 名様限定。※2 日前の 17:00 までに要予約。

■3 月は桜と桃の節句をイメージした華やぎの献立、4 月は筍を主役に芽吹きを味わう「春花会席」



春花会席 弥生 ディナー



春花会席 卯月 ディナー

日本料理「源氏香」では、日本を象徴する桜と、芽吹きを告げる筍をテーマにした「春花会席」を、3 月 4 月限定でご提供いたします。素材の魅力を最大限に引き出す“引き算の美学”を大切に、滋味深い品々を、器や盛付けにも春の趣向を凝らして月替わりの献立でご用意いたします。

3 月は、鯖や蛤、あさり、菜花など、春の訪れを告げる食材を随所にご利用いたしました。お椀は、道明寺に見立てた甘鯛のさくら蒸しに、桜の花びらを表現した大根と人参を添えた一品です。また、ディナーでは鯖をランチではサーモンを木の芽焼きに。爽やかな風味で春の香り高い焼物に仕上げました。強肴の鶏香揚げは、林檎や玉葱を使った源氏香自慢のたれでカラッと仕上げた、まろやかな旨みが広がる味わいです。お食事には、ランチでは愛らしいちらし寿司を、ディナーではあさりの旨みを凝縮した炊き込み御飯をご用意、春の恵みを存分にお楽しみいただけます。

4 月は、筍の食感と香りを多彩に楽しめる献立をご用意しました。お椀は筍や若布、人参などをふんわりと包み込んだ吹き寄せ饅頭で春一番の息吹を表現した優しい味わいです。お造りでは、鯛を筍とともに昆布締めにし、磯の香りがほのかに広がる繊細な仕立てに。牛蒡のさがきを油揚げで巻き、しつとりと仕上げた馬鈴薯と合わせ、仕上げにバターを加えることで、まろやかでふんわりと香る余韻を生み出すさがき信田や、あられを砕いた衣でサクサクとした食感が美味しい蟹クリーム揚げなどをご用意いたします。お食事には、ランチではあさり御飯を、ディナーでは筍御飯に桜えびのぼら揚げを添え、香りと食感の豊かさを感じていただけます。春を五感で味わう「春花会席」をぜひこの機会にご堪能ください。

■^{はる か}春花会席 概要

期 間：2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 30 日（木）

時 間：ランチ 平日 11：30～14：30（L.O.14：00）、土・日・祝日 11：30～15：00（L.O.14：30）
ディナー 17：30～21：30（L.O.14：00）

店 舗：5F 日本料理「源氏香」

料 金：お一人様 ランチ 10,000 円／ディナー 15,000 円

予約・問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00～19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/jgm3d83di5>

※料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。

ロイヤルパークホテルについて

お客様の幅広いニーズにクオリティの高いサービスをご提供するフルサービス型ホテルとして、1000㎡を誇る宴会場、直営レストラン・バーを備え、1989 年に開業。「CHIC TOKYO STAY～粋な街の、意気なおもてなし～」をコンセプトに、新旧が交差する街、東京・日本橋に位置するホテルとして“粋で洗練されたおもてなし”でお客様をお迎えしてまいります。



所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1

客 室 数：419 室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、茶室（耕雲亭）、チャペル、神殿、
ショッピングアーケード、美容室、理容室、リラクゼーション
サロン、写真室、衣裳室、フラワーショップ、日本庭園など

アクセス：東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4 番出口）

東京メトロ日比谷線「人形町」駅より徒歩約 5 分（A2 出口）

都営浅草線「人形町」駅より徒歩約 8 分（A3 出口）

URL：<https://www.rph.co.jp/>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 24 ホテル・5,647 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・運営し、2025 年 1 月に公開した新指針【[Vision & Credo／Value／Service Standard](#)】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ロイヤルパークホテル 広報担当：有馬／木村

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp