

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E



2023年8月10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

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留

実りの秋「日本の野菜」フェア

～秋野菜がテーマのランチ&ディナー～

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留（所在地：東京都港区東新橋1-6-3、総支配人：笠原 邦芳）24階オールデイダイニング「ハーモニー」では、2023年9月1日（金）から2023年10月31日（火）まで、日本各地から集めた野菜の数々をふんだんに使った秋メニューのランチとディナーをご用意します。



実りの秋「日本の野菜」アイコニックランチ タパスカクテルbuffet

タパスカクテルbuffetが楽しめるのが特徴の「アイコニックランチ」では、タパスの中に鹿児島県産はちみつ芋や、群馬県産上州舞茸、千葉県産岡ひじきなどの「ブランド野菜」を使ったお料理をご用意する他、この秋限定で日本各地のきのこを集めたチョップドサラダを食べ放題で楽しめます。

実りの秋「日本の野菜」アイコニックランチ 4,500円

【販売期間】 2023年9月1日（金）～2023年10月31日（火）

【提供場所】 24F オールデイダイニング「ハーモニー」

【提供時間】 11:30～16:30（L.O. 14:30）

【予約・問合せ】 レストラン予約 03-6253-1130（10:00～18:00）

オンライン予約は[こちら](#)



THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

－ 実りの秋「日本の野菜」アイコンックランチ MENU －

タパスカクテルブッフェ

1. 鹿児島県産はちみつ芋のトルティージャ
2. 群馬県産上州舞茸とソーセージのアヒージョ
3. 秋野菜のピクルス
4. 海老と南瓜のロワイヤル
5. タコとキタアカリのガリシア風
6. 千葉県産岡ひじきのトスタ
7. ふくいサーモンのマリネ
8. シーフードマリナーラ
9. アボカドとネギトロのカクテル
10. ビーフリエットのナッツポーラ
11. オリーブ&チーズ
12. ニョッキフリット チーズソース



日本各地のきのこのこのチョップドサラダ（食べ放題）

山梨県産サステナブルコーンスープ

メインディッシュ（下記よりお選びいただけます）

- ・ ビーフサーロインステーキ 自家製グレイビーソース
- ・ 鹿児島県産 黒豚のトンテキ シュールージュ
- ・ サーモンと海老のグラタン仕立て ほうれん草のリゾーニと共に
- ・ ハンバーグの黒ハヤシソース

デザート

パティシエ自慢の自家製デザート4種盛合せ

- ・ リンゴとピスタチオのカッサータ
- ・ ほうじ茶ブリュレ
- ・ タルトモンブラン
- ・ マロンパウンドケーキとフランボワーズソルベ

コーヒーまたは紅茶





THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

実りの秋「日本の野菜」摩天楼ディナー 13,000円

秋に美味しさを増す新潟県産大黒舞茸、福島県産会津の長ネギなどの他、日本各地からきのこを取り寄せた秋グルメのディナーです。

メイン料理に佐賀牛、鹿児島県産黒豚、岩手県産いわい鶏の3ブランド肉を取りそろえるだけでなく、前菜にはキャビアとフォアグラ、スープにはトリュフ、魚料理にはオマール海老を使うなど、贅を凝らした内容となっています。煌めく摩天楼の夜景を眺めながら豪華な秋の実りをご堪能いただけます。

【販売期間】 2023年9月1日（金）～2023年10月31日（火）ディナーのみ木曜定休日（祝日を除く）

【提供場所】 24F オールデイダイニング「ハーモニー」

【提供時間】 17:30～22:00（L.O. 21:00）

【予約・問合せ】 レストラン予約 03-6253-1130（10:00～18:00）

オンライン予約は[こちら](#)

－ 実りの秋「日本の野菜」摩天楼ディナー MENU －

【冷製オードブル】 新潟県産大黒舞茸フライ、生ハム&モッツアレラ、

スモークサーモン&サワークリーム、海老とキャビアのタルト

【温製オードブル】 京鴨とフォアグラに福島県産会津の長ネギ焼き添え 実山椒のソース

日本各地のきのこのクリームスープ トリュフ風味

オマール海老とホタテ貝 野菜の彩 赤ワインのバターソース

佐賀牛サーロインのグリル、鹿児島県産黒豚のコンフィ、岩手県産いわい鶏の低温調理

パティシエ自慢の自家製デザート（下記よりお選びいただけます）コーヒーまたは紅茶付き

- ・タルトモンブラン フランボワーズソルベ添え
- ・リンゴとピスタチオのカッサータ フルーツ添え
- ・ほうじ茶ブリュレ バニラアイスクリーム添え
- ・マロンパウンドケーキ バニラアイスクリーム添え





THE ROYAL PARK
I C O N I C
T O K Y O S H I O D O M E

◆フェアメニュー以外にも9月～10月で秋の新メニューをご用意しております。



24F オールデイダイニング「ハーモニー」

「ハーモニーランチ」秋メニュー 3,000 円

サラダ、スープ、メイン料理（下記より1品選択）、
リンゴクレープシュゼット、コーヒー

- ・タンドリーチキン ラタトゥイユ添え
- ・和牛すじ肉とキタアカリの煮込みカレー
- ・海老ときのことリコッタチーズのトマト
クリームパスタ

提供時間：11:30～16:30 (L.O. 14:30)



24F バー・ラウンジ「THE BAR」

平日限定「ビジネスランチ」1,700 円

サラダ、メイン料理(下記より1品選択)、
コーヒー※1日10食限定です。

- ・BLT サンドウィッチ&フライドポテト
- ・和牛すじ肉とキタアカリの煮込みカレー
- ・海老ときのことリコッタチーズのトマト
クリームパスタ

提供時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)



24F オールデイダイニング「ハーモニー」

日本の野菜「ハーモニーディナー」 10,000 円

熊本県産赤茄子、青森県産特味ミニトマト、北海道産
甘玉オニオンをオードブルやサラダで楽しめます。

オードブル、サラダ、スープ、魚料理、メイン料理（下
記より1品選択）、デザート、コーヒー

- ・ニュージーランド産フィレステーキ 80g
 - ・国産牛サーロイングリル 80g
 - ・ニュージーランド産骨付き子羊 2本 100g
 - ・アメリカ産「特上みすじ」ステーキ 120g
- ※「特上みすじ」は商品名です。

提供時間：17:30～22:00 (L.O. 21:00) 木曜定休日



24F オールデイダイニング「ハーモニー」

「カジュアルディナー」秋メニュー 8,000 円

生ハムと半熟卵のサラダ

きのこのクリームスープ

魚料理

サーロインステーキ 150g

リンゴとピスタチオのカッサータ

コーヒー

提供時間：17:30～22:00 (L.O. 21:00) 木曜定休日



THE ROYAL PARK
I C O N I C
TOKYO SHIODOME

●11月12月は冬の味覚「日本の野菜」フェアを開催予定です。

※メニュー内容は食材の都合により変更となる場合がございますのでご了承ください。

※画像は全てイメージです。

※表示価格は全て消費税・サービス料込です。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留【施設概要】

所在地：東京都港区東新橋 1-6-3

客室数：490 室

席 数：オールデイダイニング「ハーモニー」80 席

バー・ラウンジ「THE BAR」46 席

TEL : 03-6253-1111 (代表)

URL : <https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/>

アクセス：

- ・JR 新橋駅(汐留口)・都営浅草線新橋駅より徒歩約 3 分
- ・東京メトロ銀座線 新橋駅より徒歩約 5 分
- ・都営大江戸線汐留駅(2 番出口)・ゆりかもめ汐留駅より徒歩約 1 分



24F オールデイダイニング「ハーモニー」眺望例

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ズアンドリゾーツ

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留

運営推進部 ホテルズ運営企画課／広報担当 釜本

TEL : 03-6253-1124 E-mail : info-shiodome@rphs.jp

URL: <https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/tokyoshiodome/>