

2022年6月13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 福岡

今年の夏は“シビカラ”で決まり！「汁なし担々麺」が期間限定で登場！

まろやかな「豆乳担々麺」も

ザ ロイヤルパークホテル 福岡（所在地：福岡市博多区博多駅前2-14-15、総支配人：山本 正一）は、2022年6月15日（水）～8月31日（水）の期間限定で、1階 中華ダイニング「Precious ONO HAKATA（プレシャス オノ ハカタ）」のランチメニュー「THE Select 選べるメイン」にて、「山椒が効いた“シビカラ”汁なし担々麺」と「まろやか豆乳担々麺」、2つの冷製担々麺を提供いたします。



「山椒が効いた“シビカラ”汁なし担々麺」



「まろやか豆乳担々麺」

「暑い夏だからこそ、辛い料理でさらに熱く！」とシェフが考案した「山椒が効いた“シビカラ”汁なし担々麺」。山椒とラー油の「麻辣（マラー）」が効いた“シビカラ”=痺れるような辛さをお楽しみいただける一品です。また、程よい辛味の「まろやか豆乳担々麺」もご用意しておりますので、この時期ならではの冷製担々麺をぜひご賞味ください。

ランチのご案内

提供場所：中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」（1階）

提供時間：11:00～15:00（14:00最終入店）

料 金：THE Select 選べるメイン2品 1,890円～、THE Select 選べるメイン3品 2,390円～

メイン料理を2品もしくは3品お選びください。お子様には、お子様ランチプレート（1,280円）をご用意しております。前菜、サラダ、スープからデザートまで、30種類以上の料理がラインナップされたbuffetもお楽しみください。



THE ROYAL PARK
FUKUOKA

期間限定メニュー 2022年6月15日(水)～8月31日(水)

「山椒が効いた“シビカラ”汁なし担々麺」

山椒とラー油の「麻辣（マーラー）」が効いた、辛い物好きにはたまらない一品です。アクセントに中国野菜の芽菜[※]（ヤーツァイ）や高菜を使用。山椒のぴりりとした辛味と唐辛子の身体を熱くするような辛味、ダブルの刺激をお楽しみください。

※芽菜…青菜の醤油漬け

「まるやか豆乳担々麺」

豆乳を用いて、濃厚で、まるやか且つ深みのあるスープに仕上げました。甘辛く仕上げた肉味噌と、夏野菜が相性の良い、暑い夏を乗り切る涼しさ溢れるおすすめ麺料理です。

※ランチメニュー「THE Select 選べるメイン2品もしくは3品」のメインの一種です。

ご注文には+150円が掛かります。

【THE Select 選べるメイン2品もしくは3品のbuffet料理一例】

- ※
・ファルファッレとトマトのバジルサラダ
- ・彩り野菜のピクルス
- ・三種豆のラタトゥイユ
- ・薩摩芋と蜂蜜のオレンジ煮
- ・南瓜とジャガイモのベーコンマッシュ
- ・鶏ハラミとパプリカの南蛮酢漬け など

※ファルファッレ…パスタの一種



中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」店内

※画像はすべてイメージです。

※表示価格には税金、サービス料が含まれます。

※食材の仕入れ状況等により、メニューが変更となる場合がございます。

▼ご予約・お問合せ

中華ダイニング「Precious ONO HAKATA」 TEL：092-414-1131（受付時間 6:30～22:00）

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）への対策として、お客様・従業員の安全・安心な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。詳細は、ロイヤルパークホテルズのホームページをご覧ください。<https://www.royalparkhotels.co.jp/COVID-19.html>

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 福岡 担当：山本、松本
TEL：092-414-1111 FAX：092-414-1121 E-mail：ak-matsumoto@rphs.jp
URL：<https://www.the-royalpark.jp/the/fukuoka/>