

2022年12月2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 京都
ミシュランシェフ・原田慎次氏
イタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」で初のトーク&ランチ会を開催
“素材の味を生かした料理”を語り、味わう

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都（所在地：京都市中京区船屋町 420、総支配人：鳥山 誠、2022年4月開業）は、ホテル1Fのレストラン「シンクロニア ディ シンジハラダ」を監修した原田慎次氏による初めてのトーク&ランチ会を2023年1月9日（月・祝）に開催いたします。



原田慎次氏は、東京・銀座でミシュランガイド東京に16年連続で掲載されたレストラン「アロマフレスカ」のオーナーシェフ。その原田氏が初めてホテル内に店舗を構え監修したのが「シンクロニア ディ シンジハラダ」です。東京と京都、伝統とコンテンポラリーを同調（シンクロ）させ、料理を提供してきた原田氏。今回、新たな試みとしてひと月ひと月テーマを設けた限定メニューを考案し、皆様にお届けまいります。トークでは、原田氏が変わらぬモットーとしている「素材



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

の味を生かす」とはどういうことなのか、ご家庭でも使える料理のコツなどをお話しいたきます。トークの後には、原田氏が直接腕を振るう限定ランチを解説を交えながらお召し上がりいただきます。

今年で25年目を迎え、今なお愛され続けるレストラン「アロマフレスカ」の味を踏襲し、京都で新しい挑戦を始めた原田慎次氏の思いと味を、存分にお楽しみください。

<開催日程>

- ・2023年1月9日（月・祝）
- ・2023年2月6日（月）

※3月以降の開催日程については未定。随時公式ウェブサイトにてご案内いたします。

<限定ランチコース>

最初の一口
前菜
パスタ
メイン料理
ドルチェ
カフェ



<詳細>

時 間：11:30～13:30（受付開始 11:15～）

定 員：各20名様（事前予約制）

料 金：1名様 10,285円（イベント参加費、料理・ワンドリンク含む）

*上記料金にはサービス料・消費税が含まれます。

*13歳未満のお子様のご来場はご遠慮いただいております。

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/news/detail.php?id=36>

<ご予約・お問い合わせ先>

「シンクロニア ディ シンジハラダ」

（ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都内）

TEL：075-241-1114

（レストラン直通：7:00～21:00）

URL：<http://www.sincronia-afsa.com/>





THE ROYAL PARK
ICONIC
KYOTO

■ ホテル概要

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都

所在地：京都市中京区船屋町420

施設構成：1F：パティスリー「サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店」（店舗面積：6.3㎡）
イタリア料理「シンクロニア デイ シンジハラダ」（店舗面積：161.1㎡、席数：40席）
バー（店舗面積：13.3㎡、席数：9席）
2F：宿泊者用ラウンジ、大浴場、メディテーションルーム
3～9F：客室（125室、スイート1室を含む）

開業日：2022年4月1日

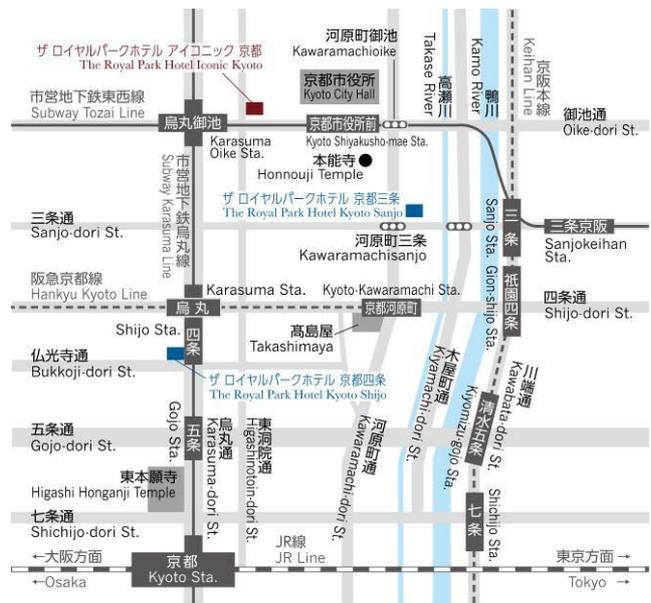
アクセス：京都市営地下鉄 烏丸線・東西線「烏丸御池」駅（1番出口）より徒歩約2分

公式 HP：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/>

※画像は全てイメージです。



ホテル外観



ホテル周辺地図

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 アイコニック 京都 広報担当：小田島
TEL：075-241-1110（代表） FAX：075-241-1115 E-mail：mktg-kyoto@rphs.jp
URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/>