

2023年6月14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

【横浜ロイヤルパークホテル】68階 日本料理「四季亭」 横浜発祥の「牛鍋」を特製の味噌だれで味わう 四季亭名物「葉山牛 牛鍋御膳」販売

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、68階 日本料理「四季亭」にて四季亭名物「葉山牛 牛鍋御膳」の販売を開始いたしました。これまで期間限定で販売し、ご好評いただいた本メニューを四季亭の名物として、いつでもお楽しみいただけるよう「定番メニュー」としてご提供いたします。肉の甘味に定評がある神奈川県産の銘柄牛「葉山牛」を、3種類の味噌と割下を合わせた特製の味噌だれでお召し上がりいただきます。68階からの圧巻の景色とともに、横浜発祥の鍋料理「牛鍋」を四季亭ならではの味わいに仕立てた逸品をご堪能ください。



■メニュー名:四季亭名物「葉山牛 牛鍋御膳」

【場所】68階 日本料理「四季亭」

【時間】ランチ 平日 11:30~14:00 L.O. 土・日・祝日 11:00~14:30 L.O.

【定休日】祝日を除く水曜日 【料金】6,500円

【内容】

- ・小鉢(三崎鮭のおろし掛け 青菜と茸の胡麻浸し 糸賀喜)
- ・口取り(焼魚の小串 帆立貝の真丈 厚焼玉子 天豆新挽揚 酢取茗荷)
- ・四季亭名物 葉山牛 牛鍋(長葱 玉葱 牛蒡 結び白滝 焼豆腐 うどん 青葱 椎茸 榎茸)
- ・御飯(富山県産コシヒカリ 小吸物 香の物) ・水菓子

※口取りは季節によって内容が変わります。

【ご予約・お問合せ】

・レストラン予約:TEL 045-221-1155 (10:00~19:00)

※表示価格にはサービス料、税金が含まれます。 ※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

※状況により営業内容やメニュー内容に変更がある場合がございます。



68階 日本料理「四季亭」店内イメージ

<取材・報道関係のお問合せ先>

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:佐藤・今井・三留

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com

E-MAIL:k-sato@rphs.jp/e-imai@rphs.jp/a-mitome@rphs.jp