

2021年1月29日

報道関係各位

ロイヤルパインズホテル浦和

ご家庭や職場で、お手軽・安心・安全に“ホテルのレストランの味”**ロイヤルパインズホテル浦和 テイクアウトメニュー&ドライブスルー**

ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人:真野 浩明)は2021年2月1日(月)より、コロナ禍の自粛生活でもホテルメイドの味をお楽しみいただけるよう「テイクアウトメニュー」を販売し、お手軽で安全に商品をお受け取りいただける「ドライブスルー」を開始いたします。

ロイヤルパインズホテル浦和では2021年の年始より「テイクアウトメニュー」と「ドライブスルー」の試験販売をおこなっており、大変ご好評をいただいたため、このたび、内容を充実させて正式に提供する運びとなりました。「テイクアウトメニュー」はレストラン各部門の料理長が監修したフレンチセット、ビュッフェセット、和食弁当に加え、総料理長監修の「黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼き」が加わりました。また、2月限定でテイクアウトビュッフェセットのデザートを「バレンタインケーキ」にアップグレードいただけるオプションメニューもご用意いたしました。「テイクアウトメニュー」は電話による完全予約制で、受け取り日時と、受け取り方法をご選択いただけます。「ドライブスルー」をご活用いただくと、ホテルエントランスの車寄せで、車を降りずに商品をお受け取りいただけます。



サービス情報: https://www.royalpines.co.jp/wp/wp-content/uploads/2021/02/drivethru_takeoutmenu.pdf

ご予約電話:048-827-1111(代表)

【予約・受け取り方法】

前日15:00までにお電話でご予約ください。(20セット以上の場合は3日前まで)

受け取り時間は、11:00から17:00までをご指定いただけます。

受け取り方法は、テイクアウトかドライブスルーをご選択いただけます。

《ご利用の流れ》

- ① 電話で予約
- ② 受け取り方法・日時を指定
- ③ ホテルエントランスで受け取り(テイクアウト:専用カウンター/ドライブスルー:正面玄関 車寄せ)
- ④ クレジットカードでお支払い

※クレジットカードはダイナース、VISA、JCB、MUFG、UC、SAISON ※現金不可

【テイクアウトメニュー商品情報】

全てのメニューをドライブスルーでお受け取りいただけます。

■黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼き(350g) ≪2~3名様向け≫¥10,000(税込) ※1日限定5台

厳選した高品質な黒毛和牛のサーロインの表面を軽くローストし、肉本来の旨味を閉じ込めた状態で、ハーブ(タイム・ローリエ・エシャロット)とともに塩パイに包み、やわらかくジューシーに焼き上げました。そのままでも充分美味しくお召し上がりいただけますが、付属のソース(山葵のヴィネグレット)を添えると肉の旨味と甘味が、さらに引き立ちます。



総料理長 竹下公平

■RPR:テイクアウトフレンチセット ≪4名様向け≫¥20,000(税込)

ずわい蟹や信玄鶏、国産牛ロースなど、こだわりの食材を、フレンチ料理長の渡邊がパーティースタイルにアレンジいたしました。前菜からデザートまで、ご家庭でフルコースをお楽しみいただけます。

＜セット内容＞

- ずわい蟹とフルーツマトのラビオリ仕立て
- マグロのマリネ オリーブのムースを添えて
- 天使の海老と帆立貝柱のアメリカヌソース
- 国産牛ロースのステーキ ジャポネソース
- 信玄どり(鶏)とフォアグラのパイ包み焼き
- ミルクショコラと塩キャラメルヴェリーのヌ
- ホテルメイドパンの盛り合わせ



レストラン RPR 料理長 渡邊喬

■ミケーラ:テイクアウトビュッフェセット ≪4名様向け≫¥8,800(税込) ≪2名様向け≫¥5,000(税込)

柔らかくスペアリブのローストや、たっぷりチーズのグラタンなど、ボリューム満点のパーティーセットを料理長の杉本がプロデュースいたしました。ホテルビュッフェの楽しさをお届けいたします。

＜セット内容＞

- 海老たっぷりクスクスのタブレサラダ
- フィッシュ& チップス アイオリソース
- ソーセージと野菜のフライパン焼き
- たっぷりチーズと牛肉のグラタン
- 柔らかくスペアリブのロースト
- ホテルメイドパンの盛り合わせ
- ホテルパティシエ特製ティラミス ※



ミケーラ料理長 杉本圭介

※ミケーラ:テイクアウトビュッフェセット 《2月期間限定》
バレンタインケーキアップグレード ¥1,000(税込)

ミケーラのテイクアウトビュッフェセットのデザート「ホテルパティシエ特製ティラミス」を追加料金¥1,000(税込)でバレンタインケーキにアップグレードいたします。



■四季彩:テイクアウト弁当 各¥3,000(税込)

和食料理長の岡部が監修した素材にこだわった贅沢な和食弁当です。ご家庭はもちろん、大切な人との集まりや、会議会食などでも本格的な和食の味をご堪能いただけます。

◆本ずわい蟹と大海老の天重弁当



◆特選黒毛和牛のすき焼き重弁当



日本料理 四季彩料理長 岡部 政史

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

開業日: 1999年(平成11年)10月7日

主要施設: 客室 196室、レストラン&バー 8店舗、宴会場 13室、
チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス: JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号: 048-827-1111(代表)

公式ホームページ: <https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL. 048-827-1181(直通) FAX. 048-827-1115 MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com(福富)