

昔ながらの美味しさを味わう古き良き昭和レトログルメの数々。2025年6月1日よりロイヤルパインズホテル浦和にて昭和レトロ・クラシックフェア開催！

ホテルで楽しむ、古き良き昭和レトログルメ。昔ながらの美味しさを味わう、ノスタルジックな夏。どこか懐かしく心温まるメニューをご用意し皆様のお越しをお待ちしております。



レストランRPR：～Retro Set～オマール海老のマカロニグラタン

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和では2025年6月1日（日）～8月31日（日）の期間「昭和レトロ・クラシックフェア」を開催いたします。ホテルで楽しむ古き良き昭和レトログルメをテーマに、各レストランで工夫を凝らし、どこか懐かしくも心温まる洗練された料理をご用意いたしました。昭和レトロを感じるドリンクも各店でご提供。昔ながらの美味しさを味わう、ノスタルジックな夏をお楽しみください。



レストランRPR：～Classic Set～国産牛ほほ肉のビーフシチュー

【レストラン RPR】

■昔ながらの洋食屋さんをイメージした限定セット。特選素材を使ったクラシカルな料理を、メロンクリームソーダとともにお召し上がりください。

期間：6/1（日）～8/31（日）《月曜日定休・祝日営業》

※数量限定特別セットの為、2日前までのWebご予約制です。

ご予約：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-rpr/reserve>

[MENU]

～Retro Set～

オマール海老のマカロニグラタン（1日10食限定）

～Classic Set～

国産牛ほほ肉のビーフシチュー（1日10食限定）

料金：各¥3,300

※食材の仕入れ状況により、一部メニューが異なる場合がございます。

※食後のコーヒーまたは紅茶は¥550（別料金）です。

ランチ営業時間：11:30～14:30（ラストオーダー 14:00） / 土日祝日11:00～15:00（ラストオーダー 14:30）

ディナー営業時間：17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）



テラスダイニングミケーラ：昭和レトロ・クラシックフェア

【テラスダイニング ミケーラ】

■昭和レトロ・クラシックフェア

オムライスやナポリタンなど世代を越えて愛される王道洋食メニューに加え、当店人気のローストビーフなど多彩なメニューを揃えています。

期間：6/1（日）～8/31（日）《火曜日定休・祝日営業》

下記期間中は特別フェア開催のため、内容、料金が異なります。

※6/21～22、7/5～6のディナー 8/13～17のランチ・ディナー

HP：https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/michela/restaurantplan

料金：

☐ ランチビュッフェ：¥3,630

11:30～14:30（ラストオーダー14:00）

☐ ディナービュッフェ [平日]：¥4,400

17:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）

A collection of traditional Japanese dishes. At the top center is a large, dark brown ceramic steaming pot (dun) with its lid open, revealing steamed fish (nabe) with vegetables. To its left is a smaller, similar pot containing a whole fish (likely salmon) steamed with green onions. In the foreground, there's a bowl of miso soup with a bright yellow broth, served in a glass cup on a wooden base. Next to it is a bowl of steamed fish with a pinkish broth and green vegetables. Other dishes include a bowl of miso soup with a red lid, a bowl of miso soup with a green lid, a bowl of miso soup with a red lid, a bowl of miso soup with a green lid, a bowl of miso soup with a red lid, and a bowl of miso soup with a green lid. There are also several small bowls and plates containing various side dishes, including a plate of sliced fish and vegetables, a plate of sliced fish and vegetables, and a plate of sliced fish and vegetables. The dishes are arranged on a white surface, and the overall presentation is clean and appetizing.

【日本料理 四季彩】

メインの国産牛絹衣揚げは絹のように柔らかな食感がお楽しみいただけます。

ご予約：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-shikisai/reserve>

【口直し】 若芽胡瓜酢

【肉料理】 国産牛絹衣揚げ 添え野菜スティック 山葵タルタル 梅おろし ポン酢

【お食事】 国産白米釜焚き鯛めし 香の物

鯛の美味出汁添えて 三つ葉 あられ 海苔 山葵

【水菓子】 マンゴープリン 塩ミルクアイス キウイ

ランチ営業時間：

〔平日〕 11:30～14:30

〔土・日曜日・祝日〕 11:00～15:00（ラストオーダー 14:30）

ディナー営業時間：

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）



中国料理 彩湖：クラシカルコース（飲み放題付き）

【中国料理 彩湖】

■クラシカルコース（飲み放題付き）

ふかひれの姿煮や広東名物“焼味”の盛り合わせ、大海老の香港漁師風スパイス炒めなど彩湖自慢の大皿料理をご用意。円卓を囲んで賑やかなひと時をお過ごしください。

料金：¥10,000

期間：6/1（日）～8/31（日）《木曜日定休・祝日営業》

※特別コースの為、前日までのご予約制です。※ご予約は4名様より承ります。

ご予約：[https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-saiko/reserve?menu_items\[\]=68141042260d33eca1fdd117](https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-saiko/reserve?menu_items[]=68141042260d33eca1fdd117)

[お品書]

冷菜盛り合わせ

広東名物 “焼味（シュウメイ）” 盛り合わせ

ふかひれの姿煮込み

大海老の香港漁師風スパイス炒め

霧島ポークの黒酢酢豚

彩湖白慢の麻婆豆腐

王道 五目炒飯

デザート

[フリードリンク内容]（2時間）

瓶ビール／紹興酒／ウイスキー／レモンサワー／黒ウーロンハイ／ワイン（赤・白）／ノンアルコール
ビール／オレンジジュース／アイスウーロン茶

※料理は大皿でのご提供となります。

※ふかひれ姿煮込みのみ個別盛りです。

※個別盛り、お取り分け、アレルギーの個別対応は行っておりませんので予めご了承くださいませ。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ご利用はグループ統一となります。

営業時間：

ランチ

〔平日〕 11:30～14:30

〔土・日曜日・祝日〕 11:00～15:00（ラストオーダー 14:30）

ディナー

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）



居酒屋 赤松：昭和レトロ・クラシックフェア アラカルトメニュー

【居酒屋 赤松】

■昭和レトロ・クラシックフェア アラカルトメニュー

赤提灯が灯る、昭和の風情漂う居酒屋さんを彷彿とさせる、どこか懐かしく心温まるメニューをご提供いたします。

期間：6/1（日）～8/31（日）《水曜日定休》※9/28まで日曜・祝日も営業

ご予約：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-akamatsu/reserve>

各¥550

イワシの丸干し炭火焼き

あたりめ炭炙り

タコさんウインナー

懐かしのハムカツ

ディナー営業時間：

17:00～23:00(ラストオーダー22:00)



天ぷら 荒川：特選素材を味わうディナーコース

【天ぷら 荒川】

■特選素材を味わうディナーコース

鱧や稚鮎などの旬の魚や、茄子やとうもろこしなどの夏野菜を天ぷらに。揚げたての食感や香りをより一層引き立てる日本酒もご用意しております。

料金：¥16,500

期間：6/1（日）～8/31（日）《火・水曜日定休・祝日営業》

ご予約：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-arakawa/reserve>

[お品書]

ご挨拶の一品

前菜 3品

天ぷら（車海老をはじめ、旬の魚介と野菜10品）

食事（かき揚げ丼 または 天ぷら茶漬け）

デザート

ディナー営業時間：18:30入店のみ（ラストオーダー20:30、クローズ21:00）

※事前予約制 ディナーのコース料理のご提供は、18:30より一斉に開始をさせていただきます。



スワンシュー/ブラックスワンシュー



揚げパン3種（きな粉、抹茶、ココア）

【ペストリーショップ ラ・モーラ】

レトロ可愛いスイーツ&給食の定番「揚げパン」をご用意いたしました。

スワンシューには生クリームとカスタード、ブラックスワンシューにはチョコカスタードが詰まっています。給食の定番「揚げパン」をふわもち食感のパン生地に仕上げ、きな粉、抹茶、ココアの3種をご用意。ほんのり甘い香りが食欲をそそります。

[MENU]

スワンシュー ￥400

ブラックスワンシュー ￥520

揚げパン3種（きな粉、抹茶、ココア）各 ￥250

期間：6/1（日）～8/31（日）

テイクアウト：10:00～20:00

HP：https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/lamora/take-out



期間限定フェアドリンク：昭和レトロを感じるドリンク

【期間限定フェアドリンク】

宝焼酎「純」／ホッピー／サントリーウイスキーオールド／オレンジジュース／ラムネ／クリームソーダ

■提供店舗：

「レストラン RPR」 「中国料理 彩湖」 「日本料理 四季彩」
「天ぷら 荒川」 「居酒屋 赤松」 「テラスダイニング ミケーラ」

【ロイヤルパインズホテル浦和】



ロイヤルパインズホテル浦和 外観

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご提供いたします。

■ロイヤルパインズホテル浦和

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/>

※写真は一部イメージです

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000448.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280