

ロイヤルパインズホテル浦和 お顔合わせ・結納プラン2025年 2月4日（火）より販売開始

ご結婚を控えた新郎新婦とご両家の縁を結び、宴会場で、ホテル料理人が腕を振るう日本料理やフランス料理を愉しみながら、ご親睦を深めていただけるご結納・お顔合わせのプランをご用意



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は、ご結婚を控えた新郎新婦とご両家の縁を結び、ご親睦を深めていただける、ご結納・お顔合わせのプランを2025年2月4日より販売開始いたします。

明るい陽射しが差し込む宴会場で、ホテル料理人が腕を振るう日本料理やフランス料理をお楽しみいただきながら、新しいご家族の門出となるお祝いのひとときをお過ごしください。



■人数：4名様～

■お料理：8,800円～＜日本料理・洋食・和洋折衷料理＞（お一人様）

■お飲物：2,200円～＜フリードリンク＞（お一人様）

※ビール・ウイスキー・焼酎・ワイン・オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール

■乾杯酒：スパークリングワイン（お一人様一杯）

■会場費：11,000円（一室）

【お料理例（洋食 8,800円コース）】

雲丹のババロア

鮮魚のマリネとクスクスのレムラード

カリフラワーのポタージュ トリュフ風味

特選牛ロースのロースト 山葵ソース

パナコッタとフルーツのスープ 苺アイス添え

パン

コーヒー

【お料理例（日本食 15,400円コース）】

先付：旬彩豆腐・福久良鮑・美味出汁

造り：鯛重ね造り・才巻海老・中とろ・かんぱち

煮物：吉野椀仕立て・海老真丈・亀甲小芋・梅人参

焼物：特選牛フィレの炙り焼き 姫赤飯

酢物：ズワイ蟹と季節の果実

食事：べっ甲あんかけ赤飯

留椀：赤出汁・祝紅白麺

デザート：静岡県産マスクメロン

【お料理例（和洋折衷 18,700円コース）】

祝肴亀甲盛

海鮮箱入り五種盛り

タラバ蟹入りふかひれスープ
オマール海老と帆立貝柱の軽い煮込み
柚子のグラニテ
特選国産牛フィレとフォアグラのロッシーニ風
握り寿司とお吸い物
クレームダンジュ 苺のクーリー
コーヒー

※結納飾りや、その他オプションも承ります。ウェディングプランナーまでご相談ください。

【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 ガーデンチャペル



ロイヤルパインズホテル浦和 チャペル



スカイバンケット (21F)

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。

「日本の美しいチャペルベスト100」にも選ばれた開放的なガーデンチャペルや、地上約100mの景色を大パノラマで楽しめる披露宴会場、全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場を備え、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。

■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、個室サウナ、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

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

チェーンホテルマーケティング マネージャー：福富

MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL.070-3165-8870(直通)

※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