

【ロイヤルパインズホテル浦和】6つのレストランで「旬の魚介」を堪能するSAKANA FESTIVAL in URAWAを2025年3月20日（木）より開催！

鯛、鮭、海老、帆立貝など旬の魚介を生かしたメニューをご用意しております。テラスダイニングミケーラ、レストランRPR、日本料理四季彩、中国料理彩湖、居酒屋赤松、天ぷら荒川にて旬の味覚をお楽しみください。



テラスダイニングミケーラ：SAKANAフェアビュッフェ

【テラスダイニング ミケーラ】

■SAKANAフェアビュッフェ

銀鮭のカルパッチョや白身魚のプロヴァンス風など、バラエティ豊富な魚料理が並びます。ローストビーフをはじめとした人気メニューもご用意しております。

期間：3/20（木・祝）～5/31（土）《火曜日定休・祝日営業》

※4/1（火）は営業

※4/26～5/6はゴールデンウィークフェア開催のため料金が異なります。

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]：¥3,630

17:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

□ディナービュッフェ [土・日曜日・祝日]：¥3,630

17:00～21:00（ラストオーダー 20:00）



レストランRPR：旬の海の幸を堪能する、魚介好きのためのフルコース～La Mer ラ・メール～

【レストラン RPR】

■旬の海の幸を堪能する、魚介好きのためのフルコース～La Mer ラ・メール～

前菜からメインまで、旬の魚介類づくしの特別コース。真鯛やオマール海老、帆立貝などを多彩な調理法で春らしい華やかなフレンチに仕立てます。

※ご希望のお客様には、別途料金にて黒毛和牛ステーキをご用意いたします。

料金：¥11,000

期間：3/20（木・祝）～5/31（土）《月曜日定休・祝日営業》

※特別コースの為、3日前までのご予約制です。

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/24277>

[MENU]

Amuse

静岡県産”幸えび”のミ・キュイ キャビア添え

Hors-d'œuvre

ノルウェーサーモンのマリネ とび子とオレンジビネグレット

Soup

7種貝のスープ・エッセンス

～アワビ/はまぐり/あさり/ムール貝/牡蠣/赤貝/つぶ貝～

Poisson

オマール海老と帆立貝のロースト

春人参とパプリカのクーリソース

Granite

カスピ海ヨーグルトのグラニテ

Plat

真鯛のパイ包み焼き 生海苔の白ワインソース

Viande (追加¥3,850 UP)

黒毛和牛フィレのグリエ 旬の野菜を添えて

Dessert

本日のデザート

Petit four

小菓子

※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。

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）

※月曜定休日（祝日営業） ※3/31(月)は営業



日本料理 四季彩：～和香～魚介を満喫する特別コース

【日本料理 四季彩】

■～和香～魚介を満喫する特別コース

上品な脂乗りの本鮪炙りや、とろりとほどける金目鯛の煮つけなど、魚介本来の旨味を生かしたメニューをご提供。旬のお野菜とともにご賞味ください。

料金：¥12,100

期間：3/20（木・祝）～5/31（土）《水曜日定休・祝日営業》

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/24304>

[お品書]

蓬豆腐 蛸烏賊 筍 焼椎茸

新じゃが芋のすり流し 海老団子

本鮪炙り 黄身卸し 大葉山葵ソース

金目鯛の煮付

蓴 蕪 牛蒡 青味

レモンシャーベット

白魚大葉白扇揚 旬菜の天婦羅

海鮮ちらし寿司 にゅう麺

甘酒プリンと埼玉県産あまりん

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：SAKANA FESTIVAL ～煌彩 こうさい～

【中国料理 彩湖】

■SAKANA FESTIVAL ～煌彩 こうさい～

青山椒香るふかひれの刺身と白身魚の中国ピクルス煮込みのWメインが楽しめるコース。

色とりどりの海の幸を彩湖ならではの中国料理に仕上げます

料金：¥13,200

期間：3/20 (木・祝) ～5/31 (土) 《木曜日定休・祝日営業》

※3/27 (木)・4/3 (木) は営業 ※特別コースの為、前日までのご予約制

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/24303>

[お品書]

彩湖式 ふかひれの刺身 爽やかな青山椒の香り

鯉のジャスマインスマーク 彩湖自慢のよだれソースで

蛸烏賊の”春巻き” 腐乳ソース

春筍と鮑の醤油煮込み

白身魚のフィルム包み 白湯仕立て

有頭大海老 チャイナミートソース

香港ヌードル 和風出汁で

オリジナルデザート

チャイナプティフル

※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。

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：SAKANA FESTIVALアラカルトメニュー

【居酒屋 赤松】

■SAKANA FESTIVALアラカルトメニュー

お酒の肴にぴったりな壺イカとメヌケを、海鮮の風味を引き立てる炭火焼きに。鱈フライは爽やかな味わいのタルタルソースをかけてどうぞ。

期間：3/21（金）～5/31（土）《水・日曜日・祝日定休》

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/24305>

柔らか壺イカ炭火焼き：¥990

メヌケの炭火焼き：¥880

鱈フライ春のタルタルソース：¥990

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

全国各地より届いた海の幸の旨味を凝縮したこだわりの天ぷらは、お酒との相性も抜群です。旬の日本酒も各種ご用意いたしております。

料金：¥16,500

期間：3/20（木・祝）～5/31（土）《火・水曜日定休・祝日営業》

HP：<https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/20514>

[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 かき揚げうどん）

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。



期間限定フェアドリンク：イクジノエール

【期間限定フェアドリンク】

魚に合うビールとして開発されたビール。新鮮な魚介の味を邪魔することなく、旨味や深みを倍増させ、魚介系の料理との相性が抜群です。

■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、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。