

2022年5月26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

## 「アペリティフの日」の習慣を皆さまへ 横浜ロイヤルパークホテルの3つのレストラン・ラウンジにて 食前酒(アペリティフ)とオードブルプレートを提供

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、2022年6月1日(水)~6月3日(金)の3日間限定で、3つのレストラン・ラウンジにて「アペリティフの日」にちなんだ食前酒(アペリティフ)とオードブルプレートを提供いたします。

「アペリティフの日」は、フランス食品振興会が食事の前にワインなどを飲みながらゆったりとくつろぐ習慣を日本に広めようと、毎年第一木曜日に制定された取り組みです。

横浜ロイヤルパークホテルで「アペリティフの日」をごゆっくりご堪能ください。

### ■アペリティフの日



食前酒(アペリティフ)とともに  
シェフが腕を振るうオードブルプレートを  
お楽しみいただけます。

#### □店舗:70階 スカイラウンジ「シリウス」

料金:5,000円(ドリンク2杯付)

ーオードブル内容

- ・ムール貝、イタヤ貝、野菜のメキシカンマリネ
- ・ポークリエット
- ・カマンベール、ミモレット、ドライフルーツ

#### □店舗:68階 フレンチレストラン「ル シェール」

料金:5,000円(フリードリンク)

ーオードブル内容

- ・オマール海老とズワイ蟹 夏みかんのジュレを添えて
- ・フオワグラのキャラメリゼ 苺と共に
- ・グリーンピースのポターージュ~サンジェルマン~
- ・トマトとモツァレラチーズ カプレーゼスタイルで
- ・マグレカナルの燻製と夏野菜“ピクルス”のハーモニー

#### □店舗:1階 デリカ&ラウンジ「コフレ」

料金:3,800円(ドリンク1杯付)

ーオードブル内容

- ・海の幸のマリネ バジル風味
- ・生ハム、グリッシーニ
- ・薔薇に見立てたサーモンマリネ

期間:2022年6月1日(水)~6月3日(金)

時間:15:00~/15:30~ 各90分制

ご予約・お問い合わせ:レストラン予約 045-221-1155(10:00~19:00) ※前日までに要予約

※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。 ※企画商品の為割引対象外です。

### <取材・報道に関するお問い合わせ先>

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:若井・三留・佐藤

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

E-mail: ri-wakai@rphs.jp / a-mitome@rphs.jp / k-sato@rphs.jp

## 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止対策につきまして

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止のため、以下の対応を取らせていただきます。

### ■ロイヤルパークホテルズの主な取り組みとお客様へのお願い

#### 【館内での取り組み】

- ・アルコール消毒液の増設
- ・定期消毒の強化
- ・接客時のマスク等の着用
- ・館内換気の強化
- ・チェックイン時の健康チェックシートの配布
- ・客室内の消毒を強化

#### 【従業員に対する取り組み】

- ・マスク着用
- ・出勤時の体調チェック
- ・バックスペースにおけるアルコール消毒液の増設

#### 【お客様へのお願い】

- ・お客様に当施設を安心してご利用いただけるよう、ご来館時のマスクの着用とアルコール消毒へのご協力をお願いしております。
- ・発熱されているお客様、また、体調の優れないお客様は、誠に申し訳ございませんが、ご来館をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
- ・体調が優れないと感じられた場合は、お近くのスタッフまでその旨お申し出ください。
- ・館内では感染防止のため、お客様同士、お客様と従業員の対人距離の確保について、フロントやレストラン等での並び方や座席の位置、エレベーター内での人数制限等に関してご協力をお願いいたします。
- ・感染拡大防止の観点から、他にもお客様にご協力をお願いすることがございますので、その際には何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

※なお、上記については今後、政府並びに関係機関の示す方針に準じ、更新する可能性があります。