

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
NAGOYA

ROYAL PARK HOTELS

2026年3月18日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋

## 名古屋の味覚を楽しむ。朝食buffetがリニューアル 地元食材とホテルアレンジで、朝から“名古屋グルメ巡り”

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋（所在地：名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル、総支配人：清水 康年）は、2026年4月1日（水）より、7Fオールデイダイニング「THE 7th TERRACE」の朝食buffetをリニューアルいたします。

八丁味噌や天むすなど、名古屋の食文化を感じられるローカルメニューを取り入れながら、ホテルならではのアレンジを加えた朝食をご提供。ライブキッチンで仕上げる卵料理や、彩り豊かなサラダバー、規格外野菜を活用したスムージーなど、多彩なラインナップをご用意しました。旅の朝を彩るひとときに、名古屋の味覚を巡る食体験をお楽しみください。



### オールデイダイニング「THE 7th TERRACE」朝食概要

開始日：2026年4月1日（水）～

時間：7:00～10:00（L.O. 9:30）

店舗：7F オールデイダイニング「THE 7th TERRACE」

料金：大人 3,850円 子供 1,925円

URL：[https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/87s-ua\\_u0s/](https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/87s-ua_u0s/)



THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
NAGOYA

## ■名古屋グルメが並ぶ朝食ブッフェ

優しい出汁の味わいが体に染みわたる「きしめん」や、薬味や出汁を加えてお茶漬け風にも楽しめる「ひつまぶし」など、名古屋を代表する味覚が朝食ブッフェに並びます。さらに「THE 7th TERRACE」ならではのアレンジメニューも登場。「八丁味噌カレー」はスパイスカレーをベースに、八丁味噌とバターを合わせた一品。味噌のコクとバターのまろやかさが重なり合う、奥深くマイルドな味わいに仕上げました。ライブキッチンで仕上げる「7th TERRACE オリジナル天むす」は、甘辛い濃厚なタレに漬け込んだエビの天ぷらに紫蘇を添え、朴葉味噌を塗って香ばしく焼き上げました。味噌の香りが広がる、ここでしか味わえない一品です。また、ホテルの朝食には欠かせない卵料理では、ローカルな味わいを楽しめる4種類の個性豊かなソースをご用意。八丁味噌を使った濃厚なソースや、辛みを抑えた台湾ミンチソースなど、名古屋らしい味わいをお楽しみいただけます。



## ■美味しく楽しむサステナブルな取り組み

朝の体に優しく寄り添う一杯として、規格外野菜を活用したスムージーもご用意しました。市場に出回りにくい食材をおいしく活かすことでフードロス削減にもつながる取り組みです。

さらに、環境や生産者に配慮した「レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー豆」を新たに採用。毎朝、店内で豆を挽いて提供することで、まろやかな香ばしさと清々しい酸味、ほのかな甘みを感じるコーヒーもお楽しみいただけます。心地よい1日の始まりに、体にも環境にも優しい朝のひとつときをお過ごしください。

<メニュー（一部抜粋）>

### 【名古屋グルメ】

- ・八丁味噌カレー
- ・ひつまぶし
- ・きしめん
- ・7th TERRACE オリジナル天むす
- ・手羽先揚げ
- ・エビフライ
- ・小倉トースト





THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
NAGOYA

### 【卵料理（ライブキッチン）】

- ・オムレツ
  - ・フライドエッグ
- ソースは4種類からお選びいただけます
- 八丁味噌ソース  
台湾ミンチソース  
デミグラスソース  
ケチャップ



### 【彩り豊かなサラダバー】

- ・ミニトマト
- ・レッドオニオンスライス
- ・キュウリ
- ・コーン
- ・ハネージュメロン
- ・オレンジ
- ・キウイフルーツ
- ・八朔

### 【冷製・温製料理】

- ・サーモントラウトマリネ
- ・チキンブレストマリネ
- ・ロースハム
- ・ソーセージ
- ・ベーコン
- ・ジャガイモフリット



### 【その他】

- ・スープ
- ・パン
- ・規格外野菜を使ったスムージー
- ・ヨーグルト
- ・パンケーキ
- 小倉あん
- バター
- ホイップクリーム

### 【和朝食】

- ・白米
- ・味噌汁（八丁味噌の赤だし）
- ・おぼんざい
- おひたし
- 煮物
- 焼き魚
- 香の物（めしどろぼ漬け、奈良漬け、梅干し）

など

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。



THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
NAGOYA

## ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋について

名古屋・栄のシンボリック的存在「中日ビル」7Fの一部および24～32Fに位置するホテル。「旅する、チュウブ。」をコンセプトに、エントランスの左官壁アートをはじめ、中部の歴史やものづくりの魅力を館内の随所に散りばめ、一貫した中部体験でゲストをもてなします。日本のホテルだからこそ実現できる、地域とつながる唯一無二のひとときをご提供します。



所在地：名古屋市中区栄 4-1-1 中日ビル

客室数：246室

館内施設：レストラン（3店舗）、バー、  
ティーラウンジ、サウナ、ジム

アクセス：名古屋市営地下鉄東山線・名城線「栄」駅、  
名鉄瀬戸線「栄町」駅から地下街で直結。

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/>

## ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に25ホテル・6,397室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・運営し、当社指針である【[Vision&Credo/Value/Service Standard](#)】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<本件に関するお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋 広報担当：小幡

TEL：052-269-1118（代表） E-mail：y-obata@rphs.jp