## 三菱地所グループ



ROYAL PARK HOTELS

2025年10月2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

# 聖夜を彩るロマンチックなクリスマスディナーを 街の灯りが輝く夜景を望むテラスダイニングで、12月20日~25日 限定開催

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、オールデイダイニング 「THE 7th TERRACE」にて 2025 年 12 月 20 日 (土)~12 月 25 日 (木)の6日間限定で、聖夜にふさわしいスペシャルディナーコースをご提供いたします。シェフ渾身のコース料理と、スパークリングワインやカクテルなど多彩なドリンクセレクションを心ゆくまでお楽しみいただけます。ライトの光が温かく揺らめく落ち着いた空間で、大切な方と、おしゃれでロマンチックなクリスマスをお過ごしください。



前菜のカルパッチョには、脂ののった金目鯛にレモンヴィネグレットの爽やかな酸味をまとわせ、最後にキャビアで飾り付けた見た目にも華やかな一品に。メインの肉料理は、国産牛フィレ肉に赤ワインのソースとトリュフを添えて、芳醇な香りと奥深いうまみをご堪能いただけます。

今回のディナーコースでは、スパークリングワインからカクテルまで、お好きなドリンクをご自由にお楽しみいただけるよう、お飲み物もフリーフローでご用意。大切な方とグラスを傾けながら、煌めく夜景に包まれるクリスマスディナー。1年に一度の特別な夜を、ぜひ「THE 7th TERRACE」でお楽しみください。



### クリスマスディナーコース「7th クリスマス」

期間: 2025年12月20日(土)~2025年12月25日(木)

時間:17:00~22:30 (L.O.20:30)

店舗:7F オールデイダイニング 「THE 7th TERRACE」

料金:お一人様 15,000 円 予約:要予約・2 名様より

URL: https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/jcym0-hzkng/





#### <コース内容>

前菜 金目鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット キャビア

温前菜 フォアグラのソテーと蓮根のピュレ マルサラワインソース

パスタ ずわい蟹と白葱のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

魚料理 甘鯛の鱗揚げとボッタルガ 蕪のズッパ

肉料理 国産牛フィレ肉のグリルとトリュフ 赤ワインソース

デザート 苺のバシュラングラッセ

フォカッチャ

<フリーフロードリンク内容> 90 分制

スパークリングワイン

ノンアルコール スパークリングワイン

ワイン (赤・白)

ビール (小瓶)

レモンサワー

ウイスキー

カクテル

焼酎

ソフトドリンク

※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。



#### 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・栄のシンボル的存在「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。

U R L: 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 23 ホテル・5,390 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、2025 年 1 月に公開した新指針【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