

2025 年 9 月 29 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 キャンバス 福岡中洲

レストランモーニングメニューがリニューアル

「選べるメインディッシュ3種×九州地産buffet」

ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲（所在地：福岡市博多区中洲 5-6-20、総支配人：永井 透友）の2F ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－では、2025 年 10 月 1 日（水）よりモーニングメニューのリニューアルをいたします。シェフ渾身のメインディッシュと、豊かな風土に生まれた九州地方の食材や郷土料理・名物料理を含めた全 60 種類以上のbuffetメニューをお楽しみいただけます。九州の特色を生かした、出来立ての朝食から、“九州”を巡る楽しみをぜひ体験してください。



モーニングメニュー リニューアル概要

提供開始：2025 年 10 月 1 日（水）

提供時間：6:30～11:00（ラストオーダー10:00）

提供場所：2F ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－

料 金：大人 2,800 円（メインメニュー＋buffetメニュー）

お子様（7～12 歳）1,800 円（フレンチトースト＋buffetメニュー）

お子様（3～6 歳）1,000 円（buffetメニューのみ）

U R L：<https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/fukuokanakasu/news/8unocg5-synv/>



THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

3種のメインディッシュのご紹介

九州の食材を使用し、火入れやソースなど細部までシェフのこだわりが詰まったメインディッシュ

【FISH】

サーモンコンフィ ソースヴァンプラン トレビスの薪火グリル

ー48℃で1時間しっとり火入れをしたサーモンに、アクセントのジェノバソースとさわやかな白ワインソースで仕上げた一品。



【MEAT】

糸島豚低温ロースト フォンドボーソース 糸島野菜のラタトゥイユ

ー63℃で3時間じっくりとローストした糸島豚に、牛と野菜の旨みを凝縮したソースをかけていただく一品。



【DESSERT】

ONO フレンチトースト 宮崎紅とラズベリーソース

ーパティシエオリジナルのフレンチトーストに、鹿児島県産純生クリームと宮崎県産さつまいも、ラズベリーのソースをトッピングした一品。



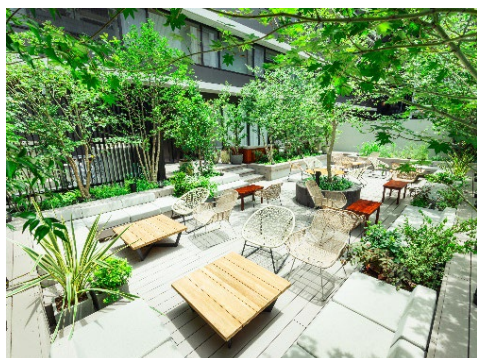
※画像は全てイメージです。

※料金には消費税が含まれます。

※入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲について

“九州の自然に癒される”がコンセプトのライフスタイルホテル。客室は滞在が癒しに満ちるような温かみのあるデザイン。九州の森をイメージしたルーフトップガーデンをはじめ、リバーサイドの開放感に満ちたテラス席を有するキャンバスラウンジ、大浴場、サウナ等を滞在中自由にご利用いただけます。レストランでは九州各地の食材を薪焼きでご提供します。



所在地：福岡市博多区中洲 5-6-20

客室数：255 室

館内施設：レストラン、キャンバスラウンジ、大浴場・サウナ、
湯上りラウンジ、バー、ルーフトップガーデン

アクセス：福岡市地下鉄「中洲川端」駅（3番出口）徒歩約2分

URL：

<https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/fukuokanakasu/>



THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

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&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲 広報担当：関口

TEL：092-291-1188（代表） E-mail：m-sekiguchi@rphs.jp