

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
OSAKA MIDOSUJI

ROYAL PARK HOTELS

2026年5月19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 大阪御堂筋

朝から大阪グルメを巡る。朝食buffetがリニューアル フレンチのエスプリを効かせたローカルメニューを提供

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋（所在地：大阪府中央区平野町4-2-3 オービック御堂筋ビル、総支配人：田中 邦明）は、2026年6月1日（月）より、フレンチレストラン「La Belle Assiette（ラベル アシエット）」にて、朝食buffetをリニューアルいたします。

たこ焼きや串揚げ、とん平焼きなど、大阪の食文化を感じられるローカルメニューをフレンチのエスプリを取り入れながら、ホテルならではのアレンジを加えた朝食としてご提供。さらに、朝から贅沢に楽しめる和牛のステーキや、ライブキッチンで仕上げるオムレツなど、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、大阪の味覚を巡る食体験をお楽しみください。



La Belle Assiette（ラベル アシエット）朝食概要

開始日：2026年6月1日（月）～

時間：7:00～10:00（L.O. 9:45）

店舗：15F フレンチレストラン「La Belle Assiette」

料金：3,800円

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/dzz5ydswait/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

■大阪のローカルフードや大阪の食材が並ぶ朝食ブッフェ

大阪のローカルフードをホテルならではのフレンチの技法でアレンジしたメニューが朝食ブッフェに並びます。タコのパイは、タコをトマトソースで煮込んでパイで包むフランス料理であるティエル・セトワーズをベースに、粉もの代表的なひとつであるたこ焼きのエッセンスを重ねた一品。トマトの酸味と紅ショウガの香りが広がり、軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。ポークとキャベツのキッシュは、大阪名物とん平焼きをアレンジしたメニューで、たっぷりの具材にお好み焼きソースの香ばしさを重ねました。日替わりでご用意する串揚げは、定番である豚肉、うずら玉子、レンコン、紅ショウガなどを軽やかな衣で揚げた一品。サクツとした食感と親しみやすい味わいが、朝の食卓に楽しさを添えます。また、ホテルの朝食には欠かせないオムレツは、どて焼きをイメージして甘辛く煮込んだ牛すじデミグラスソースと、王道のケチャップの2種類をご用意。シェフが目の前で焼き上げるふわとろの食感とともにお楽しみいただけます。

さらに、環境にも体にも優しい大阪の規格外野菜を活用したスムージーや、大阪や京都、奈良、和歌山など関西のふりかけをご用意。大阪はもちろん、関西の街の魅力をお楽しみください。

■朝から贅沢に楽しむ肉料理

今回のリニューアルのもうひとつ目玉は、朝から贅沢に楽しめる和牛のステーキ。脂控えめで旨みの濃いもも肉を丁寧に火入れし、しっとりとした柔らかな食感に仕上げました。赤身ならではの深いコクに、ワサビの爽やかな辛みとステーキ醤油の香ばしさが重なり、朝でも重たくなならない上品な後味を演出します。ホテルの朝食だからこそ味わえる、特別感のある一皿です。

<メニュー（一部抜粋）>

【大阪グルメ】

- ・タコのパイ
- ・ポークとキャベツのキッシュ
- ・串揚げ

【肉料理】

- ・和牛ステーキ ワサビ ステーキ醤油

【卵料理（ライブキッチン）】

- ・オムレツ

ソースは2種類からお選びいただけます

牛すじデミグラスソース

ケチャップ

【冷製料理】

- ・サラダ
- ・野菜のマリネ
- ・大豆ミートのタコス





THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

【温製料理】

- ・焼きうどん
- ・手羽先照り焼き
- ・スパイスカレー
- ・フライドポテト
- ・温野菜
- ・ソーセージ



【その他】

- ・スムージー2種類
- ・スープ
- ・パン
- ・ヨーグルト
- ・パンプディング
- ・パンケーキ
- ・フルーツ

【和朝食】

- ・白米
- ・味噌汁
- ・ふりかけ
- ・湯豆腐
- ・焼き魚
- ・納豆
- ・漬物（奈良漬、伊賀漬物、すぐきなど）

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。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋について

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに位置し、エグゼクティブフロアを含む客室、フレンチレストラン、バー・ラウンジを備えています。コンセプトは「The art of time ～美しい時間（とき）を～」。アイコニックで過ごす時間（とき）がより美しいものとなるように、ロビーや客室のしつらえ、スタッフのおもてなしから生まれる心地よさを提供いたします。



所在地：大阪市中央区平野町 4-2-3 オービック御堂筋ビル

客室数：352室

館内施設：フレンチレストラン、バー・ラウンジ
エグゼクティブラウンジ、ジム

アクセス：大阪Metro御堂筋線「淀屋橋」駅 徒歩約3分

大阪Metro御堂筋線・中央線「本町」駅 徒歩約4分

U R L : <https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

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 大阪御堂筋 広報担当：中島

TEL：06-4707-1111（代表） E-mail：ma-nakajima@rphs.jp