

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5月20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

旬の食材を楽しむ THE 7th TERRACE のサマーディナー 栄の夜景とともに味わう、爽やかな季節限定メニューが登場

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7月16日（木）より、7Fオールデイダイニング「THE 7th TERRACE」のディナーメニューを夏仕様でご提供いたします。夏が旬のスズキにレモン香るソースを合わせたメイン料理や、桃やマンゴーを使ったデザートまで楽しめるディナーコースのほか、ブッラータチーズと桃をあわせたカプレーゼなど、夏の乾杯にぴったりなアラカルトメニューをご用意しました。トワイライトアワーから夜の街の煌めきまで、時間によって表情を変える栄の景色を眺めながら、爽やかな季節限定メニューとともに思い思いの時間をお過ごしください。



オールデイダイニング「THE 7th TERRACE」

期間：2026年7月16日（木）～2026年9月15日（火）

時間：ディナー 17:30～22:00（L.O.21:00）

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/h59mxjuosr/>



THE ROYAL PARK
I CONIC
NAGOYA

■ディナーコース

前菜・スープ・パスタ・メインディッシュに加え、人気のデザートをお楽しみいただけるディナーコースでは、季節の食材を取り入れたメニューをご用意しております。

マダイを柑橘でマリネし、さっぱりとした味わいに仕上げた「マダイのセビーチェ トマトコンソメのジュレ」が、お食事の始まりを爽やかに彩ります。「剣先イカとレモンのアーリオオーリオ スパ



ゲッティーニ」は夏が旬の剣先イカの濃厚で上品な甘みに、レモンの爽やかな香りをきかせた季節感あふれる一品です。この夏からは、お肉料理とお魚料理のどちらも楽しめるダブルメインのコースもご用意しました。旬のスズキにレモン香るクリームソースを合わせ、爽やかさとコクを感じる味わいに仕上げています。

<ディナーコース 6,000円>

- ・マダイのセビーチェ トマトコンソメのジュレ
- ・桃の冷製スープ
生ハムとオリーブのクランブル添え
- ・剣先イカとレモンのアーリオオーリオ
スパゲッティーニ
- ・みかわ豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース
- ・デザート (3種類からお選びください)
白桃と黄桃のパブロバ
マンゴーショートケーキ
白桃のティラミス

<ディナーコース 9,500円>

- ・マダイのセビーチェ トマトコンソメのジュレ
- ・桃の冷製スープ
生ハムとオリーブのクランブル添え
- ・剣先イカとレモンのアーリオオーリオ
スパゲッティーニ
- ・スズキのボワレ レモンクリームソース
- ・あいち牛サーロインのグリル ディアヌソース
- ・デザート (6種類からお選びください)
白桃と黄桃のパブロバ
マンゴーショートケーキ
白桃のティラミス
パッションフルーツとマンゴーのタルト
バスクチーズケーキ
ブリュレバスクチーズケーキ

■アラカルト

スパークリングワインやビールとも好相性なアラカルトメニューも取り揃えております。ブッラータチーズと桃を合わせ、ホワイトバルサミコの甘酸っぱさとミントの爽やかな香りが広がるカプレーゼをはじめ、冷製パスタや、ハーブとハチミツを合わせた甘辛いソースが食欲をそそる仔羊のローストなどもご用意いたしました。

開放感あふれるテラス席で。あるいは、お酒とともにシックなソファ席で。美味しいお食事とともにおしゃれに、心躍る時間をお過ごしください。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
NAGOYA

<夏のおすすめアラカルトメニュー>

- ・花ズッキーニのフリット 1,800円
- ・ベリーとフェタチーズのサラダ 1,800円
- ・桃とブッラータチーズのカプレーゼ 2,600円
- ・桃とトマトの冷製スパゲッティニ 2,200円
- ・エゾアワビとウニのリゾット 2,600円
- ・仔羊のロースト ハーブとハチミツのソース 4,000円
- ・白桃と黄桃のパブロバ 1,200円
- ・パッションフルーツとマンゴーのタルト 1,000円



※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。

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