

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 10 月 1 日

報道関係各位

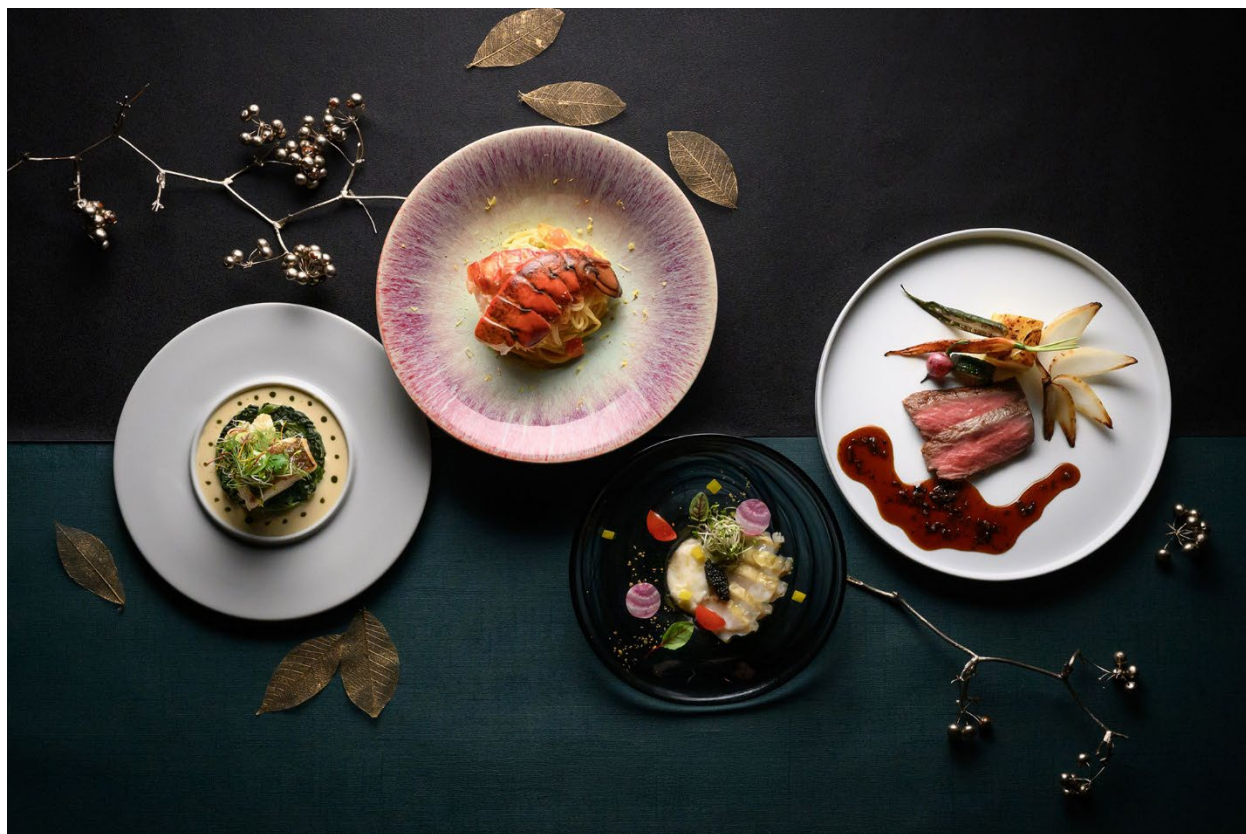
三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋

ランチからディナーまで楽しむクリスマスコースが登場 アーリークリスマスから当日限定ディナー、初開催のクリスマスランチまで

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」にてクリスマスシーズン限定のランチコースおよびディナーコースをご提供いたします。

今年は 11 月 25 日(水)よりお楽しみいただける「アーリークリスマスディナーコース」、12 月 24 日(木)・25 日(金) 限定の「クリスマスディナーコース」、さらに初開催となる「クリスマスランチコース」をご用意しました。昼は自然光が差し込む開放的な空間で、夜は煌めく栄の街並みとともに、それぞれの時間帯ならではのクリスマスをお楽しみいただけます。「THE 7th TERRACE」で、大切な方と心に残るクリスマスシーズンをお過ごしください。



EARLY CHRISTMAS DINNER COURSE イメージ

EARLY CHRISTMAS DINNER COURSE

クリスマスシーズンの始まりを彩る「アーリークリスマスディナーコース」では、エゾアワビやオマール海老、あいち牛を使用した全6品をご提供します。エゾアワビとカリフラワーのブルーテや、柚子が香るオマール海老のスパゲッティーニをはじめ、華やかさの中にも季節の移ろいを感じられる料理に仕上げました。デザートには、ピスタチオクリームでツリーを表現した「ツリータルト」をご用意。クリスマス当日を迎える前の、ゆったりとしたひとときをお楽しみいただけます。

期間：2026年11月25日（水）～2026年12月23日（水）

時間：17:30-21:00(L.O.)

店舗：7F オールデイダイニング 「THE 7th TERRACE」

料金：お一人様 10,000 円

予約：当日注文可

URL：

<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/91tbhzeif/>

<コース内容>

前菜：エゾアワビとカリフラワーのブルーテ キャビアと
ポットルガ飾り

スープ：オニオングラタンスープ

パスタ：オマール海老とネギのスパゲッティーニ 柚子の香り

魚料理：マダラと白子のソテー 白ワインとハーブのソース

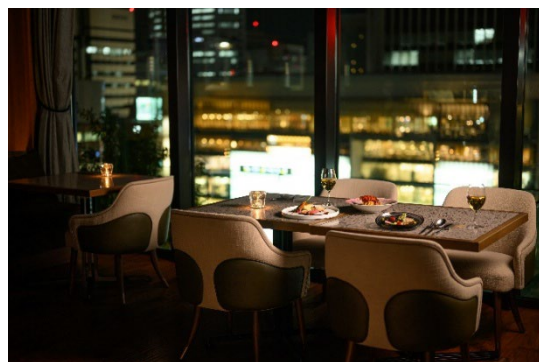
肉料理：あいち牛サーロインのグリル トリュフソース

デザート：ツリータルト

フォカッチャ



テラスイメージ



EARLY CHRISTMAS DINNER COURSE イメージ

CHRISTMAS DINNER COURSE

12月24日・25日の2日間限定でご提供する「クリスマスコース」は、フォアグラや黒毛和牛サーロインなどを使用した特別なディナーコースです。フォアグラのスマークや黒毛和牛サーロインのグリルを盛り込んだ、クリスマス当日を華やかに彩るメニューを取り揃えました。フリーフローとともに、クリスマスシーズンを締めくくる特別な2日間をお楽しみください。

期間：2026年12月24日（木）・2026年12月25日（金）

時間：17:00-20:45(L.O.)

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（フリーフロー付）

予約：要予約・2名様より

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/8dscfi3-fn/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
NAGOYA

<コース内容>

前菜：エゾアワビとカリフラワーのブルーテ キャビアと
ボトルガ飾り

温前菜：フォアグラのスモーク リンゴのコンポート添え

パスタ：オマール海老とネギのスパゲッティニ 柚子の香り

魚料理：マダラと白子のソテー 白ワインとハーブのソース

肉料理：黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソース

デザート：ツリータルト

フォカッチャ



CHRISTMAS DINNER COURSE イメージ

<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

レモンサワー

ウイスキー

カクテル

焼酎

ソフトドリンク



店内イメージ

CHRISTMAS LUNCH COURSE

今年初開催となる「クリスマスランチコース」では、マダラのポッシュと北海道産牛サーロインのグリルによるダブルメインをご用意しました。デザートは7種類からお好きな1品をお選びいただけるため、その日の気分に合わせてお楽しみいただけます。クリスマスモチーフを取り入れた限定デザートとともに、心弾むクリスマスシーズンのランチタイムをお過ごしください。

期間：2026 年 11 月 25 日（水）～2026 年 12 月 25 日（金）

時間：11:30～14:00（L.O.）

店舗：7F オールデイダイニング 「THE 7th TERRACE」

料金：お一人様 5,800 円

予約：前日までの要予約

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/8dscfi3-fn/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
NAGOYA

<コース内容>

前菜：ブリのカルパッチョ サラダ仕立て
パスタ：白インゲン豆と野菜のスープパスタ
魚料理：マダラのポッシェ アンチョビソース
肉料理：
北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒の
ソース
フォカッチャ



CHRISTMAS LUNCH COURSE イメージ

<チョイスデザート> 7種類よりお選びいただけます

- ・パブロバサンタ
- ・ツリータルト
- ・バスクチーズケーキ
- ・ブリュレバスクチーズケーキ
- ・イチゴのショートケーキ
- ・ティラミス
- ・イチゴとリンゴのパフェ

※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、チユウブ。」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/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
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：谷岡

TEL：052-269-1118（代表） E-mail：m-tanioka@rphs.jp