

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

2025 年 9 月 30 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

街が煌めくホリデーシーズンに贈る、心華やぐクリスマス

10 月 1 日（水）より予約開始

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：大阪市中央区平野町 4-2-3 オービック御堂筋ビル、総支配人：柴崎 和宏）は、2025 年 10 月 1 日（水）より、クリスマス限定メニューのご予約を開始いたします。冬の食材とフレンチの技巧が織りなす聖夜にふさわしいディナーコースや、ツリーやオーナメントを思わせるアフタヌーンティー、華やかなスイーツbuffetなど、多彩なメニューとともに、大切な方と心温まるひとときをお過ごしください。



クリスマスディナー Menu de Noël

大きな窓の外に広がる夜景を一望できるフレンチレストラン「La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)」では、2025 年 12 月 20 日（土）から 12 月 25 日（木）の 6 日間限定でクリスマスディナー「Menu de Noël(ムニュ ドゥ ノエル)」をご提供いたします。冬の味覚とフランス料理の繊細な技法を駆使した「美しい皿」の数々をご堪能いただけます。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI



シグネチャーディッシュのテリーヌは、冬に美味しいとされるモンドールチーズにポテトを組み合わせてみました。リースに見立てたパセリやレモンのコンディメントが華やかさを添える一皿です。魚料理は、オマール海老を香草とともにネットライスペーパーで包み、外はパリッと中はふんわりとした食感に仕上げました。メインの肉料理では、65°Cの低温で 24 時間じっくり真真空調理したショートリブを、オニオンの甘みを引き出したリヨネーズソースとマスタードの食感とともにお楽しみください。

大切な方と過ごす聖夜に洗練されたディナーコースで特別なひとときをお過ごしください。

期間：2025 年 12 月 20 日（土）～2025 年 12 月 25 日（木）

時間：①17:30～ ②18:30～ ③19:30～ 110 分制

店舗：15F フレンチレストラン「La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)」

料金：お一人様 16,000 円

<コース内容>

冷製オードブル：きのこのパルフェ、パプリカムースとホタテ

温製オードブル：白子のムニエル チーズテリーヌ

スープ：コンソメスープ アオサ海苔と牛肉の生ハム

魚料理：オマール海老のフリット 白菜とグレープフルーツ

肉料理：低温調理したショートリブのグリル リヨネーズソースとマスタードピクルス

リゾット：ズワイガニのリゾット

デザート：ベリーとバラのジュレ パフェ仕立て、フォンダンショコラのシュー ナッツとともに



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

クリスマスアフタヌーンティー Cadeaux de Noël

バー・ラウンジ「THE BAR」では、2025年11月15日（土）から12月25日（木）までの間、「クリスマスアフタヌーンティー Cadeaux de Noël(カドー ドゥ ノエル)」をご提供いたします。クリスマスシーズンにふさわしい華やかなスイーツとセイボリーを取り揃えました。スタンドを彩る品々は、まるでツリーを飾るオーナメントのように色彩豊かで特別なひとときを演出します。



雪だるまに見立てたレアチーズタルトは、クリームチーズを使用してさっぱりと仕上げた、テーブルに微笑みを添える一品。クリスマスのオーナメントを思わせるパフェは甘酸っぱいベリーにローズマリーとバラの香りを添え、フランボワーズとバニラアイスが織りなすマリアーージュをお楽しみいただけます。

テリーヌは、クリスマスの定番ターキーとキャラメリゼしたリンゴ、そしてフォアグラバターを包み込んだ一品。ブロッコリーをツリーに見立て、ひよこ豆のフムスをもなかで挟んだピンチョスは、見た目にも遊び心にあふれ、クリスマスムードを盛り上げます。

フランス料理の技法と食材のハーモニーが織りなすアフタヌーンティーを、クリスマスの煌めきとともに楽しみください。

期間：2025年11月15日（土）～2025年12月25日（木）

時間：13:30～17:30（L.O.15:30） 2時間制

店舗：15F バー・ラウンジ「THE BAR」

料金：お一人様 7,500 円 ウェルカムドリンク付

予約：前日 17:00 までに要予約



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

<パフェ>

- ・ローズとベリーのパフェ

<スイーツ>

- ・レアチーズタルト
- ・柑橘ゼリー
- ・フランボワーズ パート・ド・フリュイ
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・スパイスパウンドケーキ



<セイボリー>

- ・ターキー フォアグラ リンゴのテリーヌ
- ・ビーツと生ハムのタルト
- ・カブのムース
クルトンとベーコンのコンディメント
- ・トマトボンデージュ



<セイボリー>

- ・サーモンのミルクレープ
- ・ブロッコリーのピンチョス クリスマス飾り
- ・カニと野菜ピクルススティック
カニみそ入りバーニャカウダー
- ・ローストビーフサンドウィッチ
- ・スコーン
藻塩キャラメルクリーム
クロテッドクリーム



<フリーフロードリンク>

- ・ウェルカムドリンク (スパークリングカクテル)
※ノンアルコールもございます。
- ・オーガニックティーブランド「ART OF TEA」の
紅茶、ルイボスティー、ハーブティーなど
全9種類



※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。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

クリスマスデザートbuffet

フレンチレストラン「La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)」では、2025年12月20日(土)から12月25日(木)の6日間限定でクリスマス限定メインディッシュ付ランチbuffetとともに、デザートbuffetをご提供いたします。ブッシュ・ド・ノエルやショートケーキをはじめ、雪玉を思わせる愛らしいスイーツが並ぶ、ホリデーシーズンにふさわしい華やかなbuffetをお楽しみください。



buffet台には、クリスマス気分を盛り上げるスイーツが揃います。定番の「ブッシュ・ド・ノエル」は、軽やかなクリームと濃厚なガナッシュの二層仕立てでチョコレートの魅力を堪能できる一皿。王道の「ショートケーキ」は、いちごクリームをサンドし、濃厚な味わいに仕上げました。さらに、雪玉を思わせる「ブルドネージュ」は、香ばしいナッツの風味とほろりとほどける食感で、ホリデーシーズンを彩ります。

期間：2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木)

時間：平日 11:30～15:00 (L.O. 13:30) / 土日祝 11:00～15:00 (L.O. 13:30)

店舗：15F フレンチレストラン「La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)」

料金：お一人様 6,000 円

ホリデーシーズンページ

<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/t4798st7p9/>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

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：大阪メトロ御堂筋線「淀屋橋」駅 徒歩約 3 分

大阪メトロ御堂筋線・中央線「本町」駅 徒歩約 4 分

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

ロイヤルパークホテルズについて

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社は、ロイヤルパークホテルズとして全国に 23 ホテル、5,390 室を展開しております。2025 年 1 月に公開した[新指針【Vision&Credo／Value／Service Standard】](#)に沿って、皆様とともに「幸せのピースになる」ことを目指し、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。また、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：氏家

TEL：06-4707-1111（代表） E-mail：n-ujie@rphs.jp