人を、想う力。街を、想う力。
三菱地所グループ

THE ROYAL PARK ICONIC NAGOYA

ROYAL PARK HOTELS

2026 年 11 月 17 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

いちごと抹茶で楽しむ冬限定「ホワイトぜんざい」

自分だけの一杯へと仕上げる、天空の茶室の「大人の甘味時間」

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 12 月 2 日（水）よりティーラウンジ「THE TEA LOUNGE」にて、冬季限定メニュー「ホワイトぜんざい」をご提供いたします。

やさしい甘さのホワイトぜんざいに国産いちごや栗、白玉を合わせた冬限定の甘味です。別添えの抹茶を注ぐことで見た目にも味わいにも変化が生まれ、自分好みの一杯へと仕上げる楽しさも魅力です。

名古屋の街並みを一望する天空の茶室で、冬ならではのティータイムをお過ごしください。



冬季限定メニュー「ホワイトぜんざい」

期間：2026 年 12 月 2 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）

時間：水～日 13:00～17:00（L.O.16:30）

店舗：24F ティーラウンジ「THE TEA LOUNGE」

料金：2,200 円　ほうじ茶付

URL：https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/nagoya/news/d1wml0witwi9/

白あんとミルクを合わせた「ホワイトぜんざい」は、国産いちごや栗、白玉を添えた冬限定の甘味です。まろやかな甘さの中に、いちごの爽やかな酸味や栗の風味が重なり、ほんのり加えた塩とレモンが味わいを引き締めます。まずはそのまま、白あんとミルクのやさしい甘さをご堪能ください。別添えの妙香園の抹茶を注ぐことで、抹茶の香りとほろ苦さが加わり、異なる表情をお楽しみいただけます。白いぜんざいに抹茶がゆっくりと広がる様子も、この一品ならではの楽しみです。

添えた「ロレーヌ岩塩の塩ミルクアイス」は、そのままお召し上がりいただくのはもちろん、ぜんざいに溶かして味わうのもおすすめ。お口直しの梅や塩昆布がアクセントとなり、ひと皿の中でさまざまな味わいをお楽しみいただけます。

抹茶を注ぎ、自分好みの一杯へと仕上げる「ホワイトぜんざい」。名古屋の街並みを一望する天空の茶室で、冬ならではの「大人の甘味時間」をお過ごしください。





※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・栄のシンボル的存在「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/

THE ROYAL PARK
ICONIC
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：谷岡
TEL：052-269-1118（代表）　E-mail：m-tanioka@rphs.jp