

2026 年 8 月 27 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

天空の茶室で味わう、大人の焼き芋時間

香ばしく炙った焼き芋とアイスがとろけ合う秋の甘味

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 10 月 1 日（木）よりティーラウンジ「THE TEA LOUNGE」にて、秋限定メニュー「焼き芋ブリュレ」を提供いたします。香ばしく炙った焼き芋にバニラアイスを添え、温かさと冷たさが織りなす味わいを楽しめる一品に仕上げました。名古屋の街並みを一望できる天空の茶室で、秋ならではのティータイムをお過ごしください。



秋季限定メニュー「焼き芋ブリュレ」

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 11 月 29 日（日）

時間：水～日 13:00～17:00（L.O.16:30）※月・火・祝日休み（10 月 1 日より）

店舗：24F ティーラウンジ「THE TEA LOUNGE」

料金：2,200 円 青ほうじ茶付

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



THE ROYAL PARK
I C O N I C
NAGOA

主役となる焼き芋には、しっとりとした甘みが特長の鹿児島県産紅はるかを使用。表面を炙ることで、ブリュレのような香ばしさと、ほくほくとした食感、芳醇な香りを引き出しました。中央にはバニラアイスを添え、温かい焼き芋とのコントラストもお楽しみいただけます。まずは焼き芋そのものの味わいを、その後は添えられたみたらし餡をかけて味の変化もご堪能ください。黒ごまやさつまいもチップ、白玉が食感のアクセントを添えます。

さらに、ラム酒を加えたモンブランクリームを絞ったひと口サイズのモンブランもご用意しました。ラム酒がほのかに香る甘さ控えめの仕立てで、焼き芋とはひと味異なる大人の味わいに。お飲み物には、三重県大台産の青ほうじ茶をご用意。煎茶のような爽やかさを感じる浅煎りのほうじ茶で、すっきりとした飲み口が特長です。焼き芋の香ばしさや素材の甘み、味わいの変化に加え、青ほうじ茶とのペアリングもお楽しみいただけます。五感で味わう秋のティータイムを、天空の茶室でぜひご体験ください。



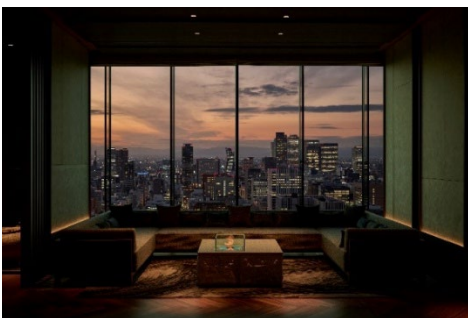
※料金には消費税・サービス料が含まれます。

※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。

URL：<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 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