

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

ROYAL PARK HOTELS

2025 年 10 月 28 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 キャンバス 福岡中洲

ラウンジモーニングとランチメニューをリニューアル 九州の食材を取り入れたレストランランチメニューも同日リニューアル

ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲（所在地：福岡市博多区中洲 5-6-20、総支配人：永井 透友）では、2025 年 11 月 1 日（土）より 2F キャンバスラウンジのモーニング・ランチメニューと 2F レストラン「ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－」のランチメニューをリニューアルいたします。地元福岡生まれの ONO グループが手掛ける九州の食材を取り入れたメニューやパティシエが作り上げたデザートを豊富にご用意。お好みに合わせて選べるメニューをぜひお楽しみください。



キャンバスラウンジ モーニング イメージ

キャンバスラウンジのモーニングは、4 種から選べるメインディッシュと 3 種から選べるオーダーメニューにカジュアルブッフェが付いた豊富なラインナップをご用意。ランチメニューでは、お好みに合わせて 3 種から選べるガレットとパティシエが作り上げた季節のパルフェビジュアルのセットメニューをお楽しみいただけます。

また同日リニューアルするレストラン「ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－」のランチメニューに、平日限定の「選べるオードブル＋選べるメイン＋創作カジュアルブッフェ」が追加されました。好きな組み合わせとともに、サラダやスープ・デザートなどのカジュアルブッフェをお楽しみください。



THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

【キャンパスラウンジ モーニングメニュー リニューアル概要】

提供開始：2025 年 11 月 1 日（土）

提供時間：6:30～12:00（ラストオーダー 11:30）

提供場所：2F キャンパスラウンジ

料 金：2,800 円

URL：https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/fukuokanakasu/news/liaoqi1pc_9n/

選べるメインディッシュ

- ①プラントベースエッグと大豆のボロネーゼの デュクセルガレット（VEGAN／ヴィーガン） ②海の恵み井御膳



- ③熊本県石坂ファーム グreekヨーグルト 季節のフルーツとコムハニー



- ④ONO フレンチトースト 福岡県純粋はちみつ 「ITO HACHI」と純生クリーム



選べるオーダーメニュー

- A 今月のスープ



- B ONO フレンチトースト



- C ドルチェ盛合せ



カジュアルブッフェ

パンやサラダ・ドリンクなどをbuffeスタイルにてお楽しみください。



THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

【キャンパスラウンジ ランチメニュー リニューアル概要】

提供開始：2025 年 11 月 1 日（土）

提供時間：11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）

提供場所：2F キャンパスラウンジ

料 金：2,800 円

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/fukuokanakasu/news/cetk-45si4/>

セットメニュー

選べるガレット／ドリンク／サラダメランジュール

今月のスープ／季節のパルフェビジュアル／コーヒーor 和紅茶

■選べるガレット

食事向けの塩味のガレットをはじめ、ヴィーガン対応のガレットや、スイーツとしても楽しめる甘味のガレットなど、3 種類のガレットをご提供します。

①熊本県阿蘇ベーコンと九州産生ハムのガレット

マッシュルームとカッテージチーズ

香ばしいベーコンと生ハムの旨みを、マッシュルームの風味とカッテージチーズの優しい酸味が包み込む、塩味の中にまろやかさと深みが広がる風味豊かなガレットです。



②プラントベースエッグと大豆のボロネーゼのデューセルガレット (VEGAN／ヴィーガン)

そば粉の香ばしい生地、トマトと大豆の旨みが絡む濃厚なボロネーゼ。マッシュルームのデューセル、プラントベースエッグでまろやかにまとまったヴィーガンの方にもお楽しみいただけるガレットです。



③季節のフルーツガレット

11 月のメニュー例

【いちじく、キウイ、バナナ、ワイルドブルーベリーソース】

季節の果実をふんだんにのせた、唯一のスイーツガレット。11 月は、いちじく、キウイ、バナナの自然な甘みと酸味に、ワイルドブルーベリーソースを添えた華やかなガレットです。



■季節のパルフェビジュアル

11 月のメニュー例

福岡県産巨峰／熊本県石坂ファーム “THE ヨーグルト”

ミックスベリー／赤葡萄のジュレ／梨

パルメザンのチュイール／ミルクジェラート





THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

【「ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－」ランチメニュー リニューアル概要】

提供開始：2025 年 11 月 1 日（土）

提供時間：11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）

提供場所：2F ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－

料 金：①Prix-fixe Lunch Buffet（Weekday Only） 2,500 円

②Prix-fixe Lunch Course 2,800 円

③Premium Lunch Course 5,000 円

※土日祝日は、上記②③のみ展開。

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/fukuokanakasu/news/8gvyif-p32/>

①Prix-fixe Lunch Buffet（Weekday Only）

平日限定の「選べるオードブル＋選べるメイン＋創作カジュアルブッフェ」（2 時間制）

8 種のオードブルと 8 種のメインの中から、好きなメニューをお選びいただけます。サラダやスープ・デザートなどのカジュアルブッフェもお楽しみいただけます。

②Prix-fixe Lunch Course

「オードブルとメインが選べる全 8 品のランチコース」

選べるオードブルとメインに加え、ONO HAKATA で人気のアミューズやデザート・ミニマルディーズをコース仕立てでゆっくりとお楽しみいただけます。

③Premium Lunch Course

「ONO HAKATA 人気のメニューを集めたプレミアムなランチコース」

オードブルにはフォアグラ、メインに黒毛和牛、メには薪薫るシーフードパエリアがお楽しみいただける、内容もボリュームも大満足のご褒美コース。お祝いや記念日にもおすすめです。



メイン例
（豚スペアリブの薪焼き）



オードブル例
（サーモンとマスカルポーネのセビーチェ）



オードブル例
（イカとオリーブ 8 種野菜の冷製トマト煮）

※画像は全てイメージです。

※料金には消費税が含まれます。

※入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。



THE ROYAL PARK
CANVAS
FUKUOKA NAKASU

ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲について

“九州の自然に癒される”がコンセプトのライフスタイルホテル。客室は滞在が癒しに満ちるような温かみのあるデザイン。九州の森をイメージしたルーフトップガーデンをはじめ、リバーサイドの開放感に満ちたテラス席を有するキャンバスラウンジ、大浴場、サウナ等を滞在中自由にご利用いただけます。レストランでは九州各地の食材を薪焼きでご提供します。



所在地：福岡市博多区中洲 5-6-20

客室数：255 室

館内施設：レストラン、キャンバスラウンジ、大浴場・サウナ、
湯上りラウンジ、バー、ルーフトップガーデン

アクセス：福岡市地下鉄「中洲川端」駅（3 番出口） 徒歩約 2 分

U R L：

<https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/fukuokanakasu/>

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&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲 広報担当：関口

TEL：092-291-1188（代表） E-mail：m-sekiguchi@rphs.jp