

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

2026 年 10 月 9 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

2026 年ホリデーシーズン限定メニューの予約を受付開始

冬の味覚の彩と光の饗宴

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：田中 邦明）は、2026 年 10 月 9 日（金）より、ホリデーシーズン限定メニューのご予約を開始いたします。今年は、トリュフ、フォアグラ、キャビアなどの贅沢な食材を用い、フレンチの技法で仕立てたディナーコースをはじめ、冬の味覚を取り入れたランチブッフェセット、イチゴにピスタチオやチョコレートを彩ったアフタヌーンティーなどをご用意しました。大切な方とのディナーやランチ、アフタヌーンティー、食事とともに楽しむ一杯まで。それぞれのシーンに合わせて冬ならではの味わいと華やかさを楽しめるメニューを取り揃え、ホリデーシーズンのひとときを彩ります。

なお、提供期間中は、大阪のシンボルストリート・御堂筋で「大阪・光の饗宴 2026」が開催されています。イルミネーションが街を彩るホリデーシーズンに、季節の味わいをお楽しみください。



「Noël Dinner」（画像は 1 名様分）



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

冬の贅沢食材を味わう Noël Dinner

フレンチレストラン「La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)」のホリデーシーズン限定ディナーコースでは、料理の味わいをさらに引き立てる各種ペアリングワインも取り揃えます。

アミューズには、しっかりとした味わいのパテドカンパーニュに、甘みのあるゆり根とトリュフを合わせた一皿と、トラウトサーモンのマリネを大根の桂剥きで巻いた一品をご用意。また、トリュフを思わせる黒い見た目に仕立てた「トリュフとポテトのクロメスキ」と、あん肝をテリーヌに仕立てたムースを合わせたキッシュで、冬の味覚を重ねました。スープは、チキンコンソメにキノコとしじみの旨味を加えた滋味深い一品です。



真鯛と海老のフリカッセ パイ包み焼き 牛フィレのグリルとフォアグラのフラン マデラソース

メインディッシュの魚料理は、真鯛と海老のクリーム煮をパイで包んで焼き上げました。パイを割る瞬間も楽しむことができます。肉料理は、柔らかな牛フィレのグリルにフォアグラのフランを合わせ、マデラソースで仕上げます。デザートには、イチゴとバニラアイスを合わせたミルフィーユを。赤と白のコントラストでクリスマスらしい華やかさを表現しました。大阪らしい遊び心を添え、たこ焼きを思わせる見た目のフィナンシェを、一緒に提供いたします。

<コース内容>

オードブル	：パテドカンパーニュ トリュフ ゆり根 ：トラウトサーモンのマリネと大根のピクルス ：トリュフとポテトのクロメスキ ：アンコウのキッシュ あん肝のムース
スープ	：コンソメスープ キノコ しじみ
魚料理	：真鯛と海老のフリカッセ パイ包み焼き
肉料理	：牛フィレのグリルとフォアグラのフラン マデラソース
デザート	：イチゴのミルフィーユ バニラアイス添え、フィナンシェ

<概要>

期間：2026年12月19日（土）～12月25日（金）

時間：110分制 ①17:30～ ②18:30～ ③19:30～

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 料理のみ 18,000円



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

冬の味覚を取り入れた Noël Lunch

ホリデーシーズン限定ランチは、色とりどりの料理が並ぶランチbuffetと、魚料理から肉料理まで選べるメインディッシュを組み合わせた、季節感と特別感を味わうことができるランチです。

前菜や軽食、料理からデザートまで、さまざまな味わいを楽しめるbuffetには、「海老カダイ タルタルソース」、「ポークステーキ ジンジャーオニオンソース」などのメニューを加えました。彩り豊かな冷製料理や小皿料理、パンや焼き菓子、デザートなどが並ぶbuffet台は、目にも華やかなラインナップで、季節の味わいや多彩な料理をお楽しみいただけます。



「Noël Lunch」buffet



「Noël Lunch」メインディッシュ

選べるメインディッシュは、魚料理から肉料理まで4種類をご用意。クリームのコクと魚介の旨味を楽しめる「真鯛と海老のフリカッセ」、冬の味覚をじっくりとご堪能いただける「鰯を燻製にした炙り ロースト蕪のエトウフエとキャビア」、柑橘の酸味とバターの深みのバランスが絶妙な「鶏むね肉のエスカロップとフォアグラのフラン 柑橘バターソース」、長時間しっかりと煮込んだ「豚バラ肉の赤ワイン煮 トリュフ風味」。目移りするラインナップから、思い思いの一皿を選ぶ時間も、このランチの楽しみのひとつです。

彩りや味わいの重なりを楽しみながら、ホリデーシーズンの昼下がりをゆっくりとお過ごしください。

<選べるメインディッシュ>

- ・真鯛と海老のフリカッセ
- ・鶏むね肉のエスカロップとフォアグラのフラン 柑橘バターソース
- ・鰯を燻製にした炙り ロースト蕪のエトウフエとキャビア
- ・豚バラ肉の赤ワイン煮 トリュフ風味

<概要>

期間：2026年12月19日（土）～12月25日（金）

時間：11:30～15:00（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～



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

イチゴ、ピスタチオ、チョコレートで彩る Tableau – Noël Afternoon Tea

バー・ラウンジ「THE BAR」では、2026年12月1日（火）から12月25日（金）までの期間、ホリデーシーズン限定のアフタヌーンティー「Tableau（タブロー）」を提供いたします。

冬の味覚であるイチゴに、ピスタチオやチョコレート、ベリーなどを組み合わせ、煌びやかな冬の情景を繊細に描くように表現しました。赤、緑、白を基調とした彩りとさまざまな素材の重なりをご堪能ください。



ホリデーシーズン限定アフタヌーンティー「Tableau」（画像は2名様分）

シグネチャーのパフェは、イチゴソースやエルダーフラワーのジュレ、赤スグリ、ホワイトチョコムースなどを重ね、イチゴやバニラアイス、カスタード、チョコレートなどをデコレーションしています。バニラアイスにカスタードクリームを絞ってキャラメリゼすることで、香ばしさとパリッとした食感を加え、エルダーフラワーのジュレで軽やかな後味に仕上げました。ピスタチオのツリーは、タルトの中にイチゴのジュレを忍ばせ、ピスタチオとホワイトチョコレートのクリームを絞りました。チョコクリームブラウニーは、濃厚なブラウニーにイチゴ風味のチョコレートクリームを合わせ、ドライストロベリーをアクセントにしています。

セイボリーも彩りを華やかに、合鴨の生ハムとイチゴのロザス、鶏ハムとピスタチオのエスプレッソシート、グリンピースのムースとエビとコンソメジュレ、チーズのパンナコッタにイチゴとトマトのサラダなどをご用意。さらに、ビーツの冷製ポタージュや、ズワイガニを使った抹茶のフランなど、異なる味わいのコントラストを楽しむことができます。

味わい、彩り、食感などが織りなす、ホリデーシーズンならではのアフタヌーンティーです。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
OSAKA MIDOSUJI

<パフェ>

- ・イチゴとホワイトチョコのパフェ

<デザート>

- ・チョコレートプリン イチゴのスパイスマリネ
- ・ピスタチオのツリー イチゴのジュレ
- ・イチゴのムースとトンカ豆ガナッシュ
- ・ベリーのパブロボ
- ・チョコクリームブラウニー

<セイボリー>

- ・合鴨の生ハムとイチゴのロザス
- ・鶏ハム ピスタチオ エスプレッソシート
- ・グリーンピースのムース エビとコンソメジュレ
- ・チーズのパンナコッタ イチゴとトマトのサラダ
- ・ビーツの冷製ポタージュ
- ・ズワイガニの入った抹茶のフラン 赤パプリカピュレ

<スコーン>

- ・クロテッドクリーム
- ・練乳バター

<ドリンク>

- ・ホリデーシーズンウェルカムドリンク（スパークリング）
※ノンアルコールもごございます。
- ・フリーフロー（オーガニックティー「ART OF TEA」の
紅茶、ルイボ스티ー、ハーブティーなど全9種類）

<概要>

期間：2026年12月1日（火）～12月25日（金）
時間：アフタヌーンティー 13:30～17:30（L.O.15:30）
ハイティー 17:30～21:00（L.O.19:00）
店舗：15F バー・ラウンジ「THE BAR」
料金：お一人様 6,800 円
備考：前日 17:00 までに要予約 2 時間制

ホリデーシーズンメニュー紹介ページ URL

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

※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。



イチゴとホワイトチョコのパフェ



各種デザート



各種セイボリー



各種セイボリー



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。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が、本来のご自身に戻る時間をつくれます。



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 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[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 大阪御堂筋 広報担当：中島

TEL：06-4707-1111（代表） E-mail：ma-nakajima@rphs.jp