

リッチモンドホテル名古屋新幹線口、2026年6月15日（月）朝食会場をリニューアル！
「この朝食のために旅をする」名古屋・愛知を五感で味わう、記憶に残る旅の始まり。
～上質な“食”が地域と心をつなぐ～

ロイヤルグループが展開するホテルチェーン「リッチモンドホテルズ」の「リッチモンドホテル名古屋新幹線口」は、2026年6月15日（月）に朝食会場をリニューアルオープンすることをお知らせいたします。

本リニューアルでは、「この朝食のために旅をする。記憶に残る五感の饗宴」をコンセプトに空間デザインからメニュー、手に触れる食器に至るまで、こだわり抜いた朝食会場へと生まれ変わります。一日の始まりに、名古屋・愛知の豊かな食文化と職人技が織りなす、ここでしか味わえない上質なひとときをお届けいたします。朝食は、昨今の観光・インバウンド需要の高まりを受け、従来のビジネス利用を中心としたスタイルを一新し、“地域の魅力を愉しむ特別な体験”へと進化させます。名古屋の食文化やものづくりの背景に触れることで、滞在そのものが地域を知る時間となることを目指します。



※画像はイメージです。

■リニューアルのポイント

本リニューアルでは、地元の名物を超えて、食の背景にある文化や職人技に触れることで、愛知・名古屋という土地そのものを体感できる朝食体験を目指しております。

五感で愉しむ、“出来立て”のおもてなし

オープンキッチンでは、スタッフが目の前で握る「にぎりたて天むす」や、その場で丁寧に仕上げとお出しする「うなぎご飯」をご用意。「うなぎご飯」は、お出汁や薬味を合わせて名古屋名物「ひつまぶし」のようにお好みのスタイルでお楽しみいただけます。出来立てならではの味わいととも、スタッフとの対話を通じて食の背景や楽しみ方も含めてお楽しみいただけます。また、小倉トーストは店内のオープンで仕上げ、スタッフがお席までお持ちします。五感で愉しんでいただくおもてなしとスタッフとの関わりを通じて、料理そのものに加え、名古屋らしい食の楽しみ方も感じていただける朝食をご提案いたします。

愛知県産食材へのこだわりと多様なラインアップ

地産地消を大切にし、愛知県産の食材を使用したデリをはじめ、インバウンドのお客さまにもお楽しみいただけるよう、サラダやフルーツ、オードブルなどもご用意いたします。

地域のものづくりを取り入れた空間設計

食だけでなく、手に触れる器や視界に入る風景に名古屋・愛知の職人技を織り交ぜることで、空間全体を通じて地域の魅力を感じていただける設計としています。会場の壁面を飾るのは、伝統ある「瀬戸本業窯」がつくる、「本業タイル」。食器には地元陶磁器メーカー「リタケ」の大皿やマグカップ、ご飯用の茶碗にも「瀬戸焼」を取り入れました。愛知・名古屋が誇る伝統美と職人技に包まれ、単なる食事の場を超えた、上質な「ものづくり文化」に触れるひとときをお届けします。

リッチモンドホテルズは、これからも国内外からお越しになるお客さまにご満足いただけるサービスを提供し、「ひとと自然にやさしい、常にお客さまのために進化するホテル」を目指してまいります。

■名古屋の食文化を体感する多彩なビュッフェメニュー（一部）

名古屋の食文化を感じていただけるメニューを多数ご用意いたします。

※画像はイメージです。



うなぎご飯



みそかつ



手羽先唐揚げ



あんかけスパゲティ



にぎりたて天むす



小倉トースト



名古屋名物料理メニュー例

これらの名物料理に加え、愛知県産のお米、大葉やキャベツなどの地元食材を取り入れることで、地域の食の魅力をより多角的に発信いたします。

■瀬戸本業窯がつくる「本業タイル」

江戸時代から続く窯元「瀬戸本業窯」がつくる、日本で初めて量産に成功した「本業タイル」です。イギリスから伝わった当時の製法のまま、製造されています。陶器ならではの温かみと1枚ごとに異なる豊かな表情を持つ「本業タイル」が、リッチモンドホテル名古屋新幹線口の朝食会場の壁面を美しいアクセントとして飾り、空間を品良く、華やかに彩ります。



Photo by Masukichi

蝙蝠幾何学文
(こうもりきかがもん)



Photo by Masukichi

百合幾何学文
(ゆりきかがもん)



Photo by Masukichi

蓮幾何学文
(はすきかがもん)

瀬戸本業窯の本業タイルについて (Masukichi) : <https://bit.ly/4e4UGXh>

■リッチモンドホテル名古屋新幹線口

正式名称：リッチモンドホテル名古屋新幹線口

U R L：<https://richmondhotel.jp/nagoya-shinkansenguchi/>

所在地：愛知県名古屋市中村区亀島 2 丁目 12-3

アクセス：新幹線改札から太閤通口より徒歩 7 分／名鉄名古屋駅より徒歩 9 分／近鉄名古屋駅より徒歩 10 分

駐車場：契約駐車場有 立体駐車場：1,500 円／泊(14:00～翌日 12:00)

T E L：052-452-8145

総客室数：150 室

■運営企業情報

会社名：アールエヌティーホテルズ株式会社 <https://rnt-hotels.co.jp/>

設立：2004 年（平成 16 年）4 月

所在地：東京都世田谷区桜新町一丁目 34 番 6 号

代表者：代表取締役社長 米持公平

事業内容：「リッチモンドホテル」「THE BASEMENT」等の運営

■宿泊等、ホテルの利用に関するお問い合わせ

各ホテル共通ご予約専用（受付時間 9:00～21:00） 050-1732-8109

■ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

ロイヤルホールディングス PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) e-mail: royalhd@ssu.co.jp

担当: 竹内(070-1516-6026)、神永(080-4195-9222)、一瀬、島村

※ 報道関係者向けに画像をご用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。