



ロイヤルグループ、名古屋・納屋橋で「食×泊」の上質な体験価値を創出 「リッチモンドホテル」リニューアル&「ロイヤルホスト」新規出店！ ～東海地方初の朝食ビュッフェで“なごやめし”も楽しめるロイヤルホストが誕生～

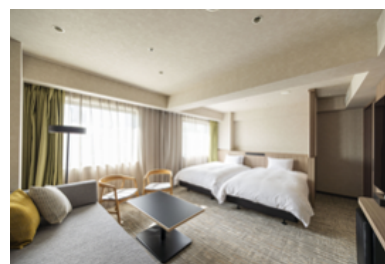
ロイヤルグループは、2025年11月25日（火）に「リッチモンドホテル名古屋納屋橋」をリニューアルオープンするとともに、ホテル1階に「ロイヤルホスト名古屋納屋橋店」を同日に新規オープンいたします。

新店舗のロイヤルホストでは、東海地方初となる40種類以上の朝食ビュッフェを展開し、「うなぎごはん」「みそかつ」「手羽先唐揚げ」などご当地の名物メニューを充実。「出来たて」にこだわったオーダー料理とともに、地域のお客様から観光・ビジネスで訪れる方まで幅広いニーズにお応えします。

同日リニューアルオープンするリッチモンドホテル名古屋納屋橋は、「ひときわ」をテーマに名古屋らしさを随所に取り入れた上質で快適な空間へ進化。ビジネス・レジャー・長期滞在など多様な利用シーンに対応し、より豊かな滞在体験を提供いたします。

ロイヤルホストとリッチモンドホテルが連携することで、「食」と「泊」が一体となった上質な体験をお届けし、名古屋・納屋橋エリアの新たな魅力創出を目指します。

※ロイヤルホストの店舗数は国内外合わせ227店舗*¹となります。*¹2025年11月25日時点



Hospitality Restaurant

Royal Host × **Richmond Hotel**

※画像はイメージです。

■ロイヤルホスト東海地方初！名古屋のご当地メニューが並ぶ朝食ビュッフェ

店内はシンプルモダンなデザインと、ゆとりのある空間が特徴。ロイヤルホストで東海地方初となる朝食ビュッフェは40種類以上のラインアップを誇り、通常のビュッフェメニューに加え、名古屋らしさを感じていただける「うなぎごはん」、「みそかつ」、「手羽先唐揚げ」などの当店限定のご当地メニューをご用意。さらに出来立てにこだわったオーダーメニューとして3品をご用意いたしました。名古屋定番の「小倉トースト」やふんわり食感の「オムレツ」、ロイヤルホストで人気の「パンケーキ」からお選びいただけます。コックがオーダーを受けてから丁寧に調理し、出来立てを提供いたします。

加えて、ランチ、ティータイム、ディナーと、あらゆるシーンのニーズに応え「地域に愛されるレストラン」づくりを目指してまいります。ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも美味しさとおもてなしの心で皆様をお迎えいたします。

■リッチモンドホテル名古屋納屋橋、心地よさと上質さを両立した新デザインに刷新

ホテルの立地する納屋橋エリアは、新しい街並みの中に大正モダンの趣を残す魅力的な場所です。その空気感をデザインに取り入れ、今回「Casual Modern × Quality」をコンセプトに、心地よさと上質さが調和した空間へ生まれ変わりました。クラシックなグレード感と自然の心地よさを調和させることで、「ひときわ」上質なひとときを過ごしていただけるホテルへと進化しました。

ビジネス・レジャー・グループ利用まで幅広いお客様が過ごしやすいよう、機能性と居心地の良さを向上。また、愛知の伝統工芸品を取り入れたことにより、地域文化に触れる体験や、ここでしか感じられない価値をお届けします。

リッチモンドホテルは、これからも国内外からお越しになるお客様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、常にお客様のために進化するホテル」を目指します。

レストランとホテル、両ブランドのシナジーを最大限に活かし、質の高い“食”と“ホスピタリティ”の提供を実現することで、お客様に選ばれるブランドを目指してまいります。

私たちは、100年企業に向けて、「食とホスピタリティ」で地域や社会を笑顔にするグループを目指し、さらなる進化を続けてまいります。

ロイヤルホスト名古屋納屋橋店 朝食ビュッフェのご紹介（一部）

ロイヤルホスト名古屋納屋橋店では、ホテル併設の立地を活かし朝食はビュッフェスタイルで提供いたします。地域の皆様はもちろん、出張や観光で訪れるお客様へ、店舗で丁寧に調理するご当地の名物メニューやロイヤルホストの定番メニューを取り揃えてお迎えいたします。

ロイヤルホストで朝食ビュッフェを提供する店舗としては、東海地方では初、全国で 7 店舗目となります。

料理もお店づくりも“質”を大切に、真心のこもったおもてなしで、地域に愛されるレストランを目指す「ロイヤルホスト名古屋納屋橋店」の朝食ビュッフェメニューを一部ご紹介いたします。

■ロイヤルホスト名古屋納屋橋店「朝食ビュッフェ」販売概要

販売価格：●リッチモンドホテル名古屋納屋橋宿泊者料金：

大人 税込 2,500 円 小学生以上（6～12 才）税込 1,200 円 未就学児 無料

●一般料金：

大人 税込 2,500 円 子ども（3～12 才）税込 1,200 円 3 歳未満 無料

販売時間：6：30～10：00（L.O. 9:30）

※一般のお客様もご利用いただけます。

●ロイヤルホスト名古屋納屋橋店 朝食ビュッフェ オーダーメニュー

なごやめしとロイヤルホストならではの商品を、オーダーメニューとしてご用意。オーダーメニューを選べる楽しさと、「ご当地感」「出来立て」「伝統」という 3 つの要素を掛け合わせることで、ビュッフェとはひと味違う食の楽しさを提供いたします。



※画像はイメージです。

オーダーメニューは 3 種類ご用意しております。

名古屋定番の「小倉トースト」やコックの調理力を活かした「オムレツ」、ロイヤル伝統の「パンケーキ」からお選びいただき、出来立てで提供いたします。

- ・名古屋定番の「小倉トースト」
- ・コックの調理力を活かしたふんわり食感の「オムレツ」
- ・ロイヤルホストの人気商品「パンケーキ」

●ロイヤルホスト名古屋納屋橋店 朝食ビュッフェ ご当地限定メニュー

名古屋の食文化の中心である味噌、鶏、うなぎの 3 食材を使用し、地域の皆様はもちろん、出張や観光で訪れる皆様にも名古屋らしさをご堪能いただけるメニューを揃えました。



※画像はイメージです。

ご飯コーナーにある「うなぎごはん」はわさびや山椒、お出汁などお好みのトッピングをご用意しております。お好きなアレンジでお楽しみください。

ご当地メニューコーナーには店舗で調理する「どて煮」、「みそかつ」、「手羽先唐揚げ」、「きしめん」といった名古屋ならではのメニューをご用意。

ロイヤルホスト名古屋納屋橋店でしか味わえないラインアップをお楽しみください。

●ロイヤルホスト名古屋納屋橋店 朝食ビュッフェ 定番メニュー

ご当地メニューのほか、店舗で調理する定番メニューも豊富にラインアップ。ロイヤルホスト定番の「コスモドリア」や、ロイヤルホストの朝食ビュッフェで初登場の「ケールサラダ〜ピーナッツオイルドレッシング〜」、自社工場で作る自慢のパンなどロイヤルならではのメニューを含む、サラダ、ヨーグルト、和洋食などをご用意しております。

各コーナーには店舗でコックが丁寧に調理する「大根とツナのデリサラダ」「玉子とタラコのサラダ」「なすの田楽味噌和え」「ほぐし鶏ときゅうりの梅肉和え」など、こだわりの一品も展開いたします。



※画像はイメージです。

ロイヤルホスト 定番商品のご紹介（一部）

モーニング以外のお時間には、ご家族やご友人など大切な方とのお食事にロイヤルホスト自慢の洋食を。ティータイムにはロイヤルホスト定番のデザートなど、さまざまなシーンに合わせてお楽しみいただけるラインアップをご用意しております。ロイヤルホスト定番の商品を一部ご紹介いたします。

●グランドメニュー（販売時間：11時00分～）

※画像はイメージです



黒×黒ハンバーグ 250g
1,780 円（税込 1,958 円）

素材の良さを最大限に引き出す黒毛和牛 7.5：国産黒豚 2.5 のこだわりの配合で仕上げたロイヤルホスト特製のハンバーグです。

※画像はブラウンバターソース目玉焼き付です。

※ハンバーグは焼成前のグラム数です。



**ロイヤルオムライス with 天然海老フライ&
紅ずわい蟹のクリームコロッケ**
1,880 円（税込 2,068 円）

ロイヤル伝統のコクのあるドミグラスソースで楽しむオムライスと、天然海老フライ、紅ずわい蟹のクリームコロッケ、サラダを一皿に。洋食の定番をお楽しみいただけます。

●デザートメニュー（販売時間：11時00分～）



ホットファッジサンデー
1,030 円（税込 1,133 円）

ベルギー産アイスクリームが引き立つ、高カカオのビターなチョコレートソース。香ばしいピーカンナッツの食感がアクセントです。



キャラメルナッツブリュレ
830 円（税込 913 円）

チョコレートアイスクリームに塩キャラメルアイス、サクサクと香ばしい食感が良いキャンディングピーカンナッツが入ったクリームブリュレ。表面はバナナも一緒にカリッとキャラメリゼしました。チョコレートのコクとキャラメルの甘みの相性が良いパフェです。

リッチモンドホテル名古屋納屋橋のご紹介

リッチモンドホテル名古屋納屋橋は、「ひときわ」をテーマに、機能的で快適な“ひときわ上質”な空間を目指して全面的にリニューアルいたしました。

デザインコンセプトである「Casual Modern × Quality」では、納屋橋エリアが持つクラシックなグレード感を取り入れつつ、自然の心地よさを感じられる落ち着いた空間を創出。ビジネスからレジャーまで、幅広いお客様に上質なひとときをお過ごしいただける設えへと磨き上げています。

また、ファミリーやグループでの滞在にも快適な広めの客室を新設。長期滞在にも適した「プレミアムツインルーム」や「デラックスダブルルーム」など、多様なニーズにお応えできる客室ラインアップを整え、より魅力的なホテルへと進化いたしました。

●ロビー

納屋橋エリアの特徴である重厚で風格あるイメージを取り入れ、クラシックかつグレード感のあるロビーへ刷新しました。自然の風合いを感じる木目を基調とし、落ち着いた雰囲気の中でお客様をお迎えします。

ロビー中央には、江戸時代から 400 年以上の歴史を持つ「有松・鳴海絞（ありまつ・なるみしぼり）」を用いた特注シャンデリアを設置し、ラウンジ空間として相応しい上質さを演出します。「赤津焼」など、名古屋を代表する伝統的工芸品^{*2}を展示するエリアも新設し、地域の魅力に触れていただける空間としました。

^{*2}「伝統的工芸品」…経済産業大臣の指定を受けた工芸品。愛知県は 15 品。

※画像はイメージです



ロビー

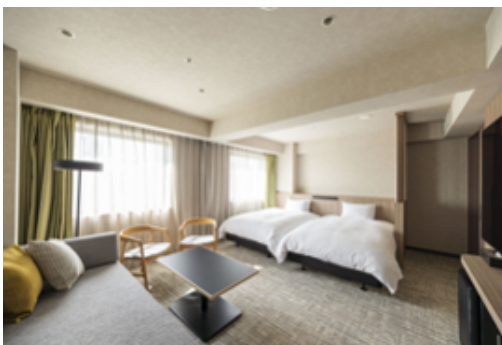


有松・鳴海絞（ありまつ・なるみしぼり）

●プレミアムツインルーム

38 m²の広々とした客室は、ファミリーやグループでの滞在にも適しています。部屋と通路の間には引き戸を設け、居住性の高い快適な空間を実現。室内は広さを感じられる設計で、落ち着いたカラーリングやゆったりとしたソファが、寛ぎの時間を演出します。水回りは三点分離を採用し、ベッドサイドからの視線をほど良く遮る木製格子の仕切りで、快適さと開放感を両立。前室には電子レンジと 2 ドア冷蔵庫を備え、滞在をより便利にサポートします。

※画像はイメージです



プレミアムツインルーム客室



プレミアムツインルームバスルーム

●デラックスダブルルーム

シックで落ち着いたグレード感のある客室です。モノトーンで洗練されたデザインに、テーブル天板のゴールドがさりげなく上質感を添えています。広めの空間にはソファや大型テーブルを配し、ゆったりとしたベッドとあわせて心地よくお寛ぎいただけます。

●シングルルーム

明るく落ち着いた色調で仕上げた客室です。コンパクトながらも動線に配慮したレイアウトで、ゆったりとお過ごしいただけます。また、新たに導入されたオフィスチェアは、長時間のデスク作業に適しているだけでなく、パーツごとに交換可能な「ロングライフ設計」により環境への配慮も取り入れています。

※画像はイメージです



デラックスダブルルーム



シングルルーム

客室タイプ	面積/定員	部屋数	料金 (1名様1室 ご利用時、 1室あたり)	料金 (2名様1室 ご利用時、 1室あたり)	料金 (3名様1室 ご利用時、 1室あたり)
プレミアムツインルーム	38 m ² /1～3名	11	9,500 円～	14,500 円～	17,500 円～
デラックスダブルルーム	31 m ² /1～2名	11	9,500 円～	12,500 円～	—
シングルルーム	18 m ² /1～2名	203	6,500 円～	8,500 円～	—
ユニバーサルツインルーム	31 m ² /1～2名	1	8,000 円～	12,500 円～	—

■「ロイヤルホスト名古屋納屋橋店」概要

正式名称：ロイヤルホスト名古屋納屋橋店

所在地：愛知県名古屋市中区栄 1-2-7

アクセス：地下鉄鶴舞線・地下鉄東山線「伏見駅」8 番出口より徒歩 4 分

JR・名鉄・近鉄「名古屋駅」より徒歩 15 分

T E L : 052-203-9686

客席数：62 席

店舗面積：205 m² (62 坪)

営業時間：11：00～21:00 (L.O. 20：30) ※朝食ビュッフェ 6：30～10：00 (L.O. 9:30)

ロイヤルホスト公式ホームページ：<https://www.royalhost.jp/>

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

■「リッチモンドホテル名古屋納屋橋」概要

正式名称：リッチモンドホテル名古屋納屋橋

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

所在地：愛知県名古屋市中区栄 1-2-7

アクセス：地下鉄鶴舞線・地下鉄東山線「伏見駅」8 番出口より徒歩 4 分

JR・名鉄・近鉄「名古屋駅」より徒歩 15 分

駐車場：立体駐車場 50 台、1 泊 1,800 円

T E L : 052-212-1055

総客室数：226 室

地上 13 階建て (1 階：フロント・ロビー、朝食会場、2～13 階：客室)

■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） 050-3183-0414

〈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) Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:清水 (090-3420-0397)、イーハン (080-9191-3736)、佐藤 (070-1639-9609)、一瀬
※報道関係者様向けに各メニュー画像を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。