



リッチモンドホテル青森 朝食会場・ラウンジを全面リニューアル 朝食体験を刷新し“食”と“人”で地域とつながる滞在型ホテルへ進化 2026年4月15日（水）オープン

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青森」は、2026年4月15日（水）、館内レストランを朝食会場としての機能に加え、時間帯に応じてラウンジとしても利用できる空間へと全面リニューアルオープンいたします。空間デザインの刷新に加え、メニューも一新し、青森の食文化を体感できる内容へと進化いたします。

本リニューアルでは、既に刷新された客室の滞在価値向上に加え、館内で過ごす時間そのものを豊かにする空間づくりを推進し、青森の食文化や伝統工芸、そして地域の人々との出会いを通じて、滞在そのものが青森を体感する時間となることを目指します。これにより、地域とつながる“滞在型ホテル”へと進化してまいります。



※画像はイメージです。

■ 朝から青森を囲む、席で選べるメイン料理を小鍋で仕上げる新しい朝食体験

本リニューアルでは、“ホテルにいながら青森を体感できる朝”へと進化いたします。象徴となるのが、お客さまご自身の手で仕上げ、出来立てを味わえる小鍋仕立てのメイン料理です。

「金目鯛のしゃぶしゃぶ」または青森の名物料理「貝焼き味噌」から一品をお選びいただくと、スタッフが小鍋を席までお届けします。そと火が入り、湯気が立ちのぼるそのひとときから、スタッフとの自然な会話が始まります。料理が仕上がるまでの時間や、広がる香り、小鍋を囲むひとときが、ご同行者との距離をやわらかく縮め、温かな朝の時間をつくり出します。“誰と、どのような朝を迎えるか”を大切にしたい体験型の朝食です。

ライブキッチンでは、十三湖産しじみを使用した「しじみラーメン」や、津軽地方に伝わる名物料理「いがめんち」、季節の食材を使用した青森の旬を味わえる「天ぷら」を出来立てで提供いたします。香りや音、熱気まで楽しめる五感型ビュッフェへと進化いたしました。さらに、青森の象徴である“りんご”を軸に、リニューアルオープン時は6種類のりんごメニューを展開。料理・デザート・ドリンクへ多面的に取り入れ、青森のりんごの魅力を余すことなく表現いたします。

リッチモンドホテル青森は、フロントスタッフ全員が「青森りんご検定 超上級編」を取得し、一般社団法人 青森県りんご対策協議会より「青森りんごマイスターホテル」として認定されています。スタッフが品種ごとの特徴など、りんごの魅力をお客さまへお伝えしています。本リニューアルは、2023年の客室・ロビー改装で実現した“青森の伝統工芸と出会う空間”に続く取り組みです。客室に加え、朝食会場兼ラウンジを含めた館内全体で、青森の食・文化・人と出会える滞在環境を構築しています。観光やビジネスで訪れるお客さまはもちろん、地域の皆さまにもご利用いただける場として、ホテルを地域との接点となる存在へと進化させてまいります。

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。

〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

リッチモンドホテルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) e-mail: richmondhotel@ssu.co.jp

担当: 竹内(070-1516-6026)、長谷川(090-9968-5025)、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。

■ 青森の新たな魅力を引き出す「金目鯛」の活用

近年の漁獲環境の変化を背景に、多様な水産資源の活用が求められる中、八戸港で水揚げされる金目鯛に着目しました。地域食材としての新たな魅力を発信するとともに、地元漁業への関心や理解を深めるきっかけとなることを目指しています。リニューアル後の朝食では、メイン料理のひとつである「金目鯛のしゃぶしゃぶ」をテーブルごとに小鍋でご提供。お客さまご自身で仕上げていただくスタイルとすることで、出来立てならではの味わいをお楽しみいただけます。さらに、メには金目鯛の出汁を活かしたお茶漬けとしてもお召し上がりいただけるなど、一つの食材を多様な形でご堪能いただける構成としています。また、「青森県産ヒラメの漬け、茶漬け」と「ほたてご飯」は日替わりでお楽しみいただけます。

■ 青森の恵みを味わう多彩なビュッフェメニューのご紹介（一部）

青森の食文化を体感できる地元の名物メニューを多数ご用意いたします。

※内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。

※画像はイメージです。



※青森県産ヒラメの漬け／茶漬けとほたてご飯は日替わりで提供いたします。

■ 青森の象徴である“りんご”を主役に、料理として新たな可能性を提案

青森を代表する食材である“りんご”を、デザートのみならず“料理の主役”として再定義。朝食全体を通して青森らしさを感じていただけるよう、多彩なメニューを展開いたします。旬の移ろいに合わせてメニューをご用意し、訪れるたびに異なる味わいをお楽しみいただけます。

メニューは、店内のオーブンで焼き上げたアップルパイやりんご飴といったスイーツに加え、リゾットやサラダ、チキンの煮込みなど、食事としてのりんごの魅力を引き出すように構成。様々なラインアップの中で、味の変化と満足感を生み出す役割も担っています。“甘味・酸味・食感”のバランスを活かし、一口ごとに青森を感じられる体験を提供いたします。

- ・りんごとベーコンのリゾット
- ・ポテとりんごのデリサラダ
- ・チキンの煮込み〜りんごのブランデー風味〜
- ・アップルパイ
- ・りんご飴（週末のみ）
- ・りんごジュース
- ・りんごジャム



※画像はイメージです。



青森名物料理メニュー例



洋食メニュー例

※画像はイメージです。

■ 「リッチモンドホテル青森」朝ごはん概要

ご利用対象者：「リッチモンドホテル青森」に宿泊のお客さま

営業時間：6:30～10:00 (L.O.9:30)

料金：大人 2,500 円、小学生 1,500 円、未就学児 無料 (すべて税込)

席数：78 席

※朝食付きプランでご予約のお客さまは、追加料金なしでご利用いただけます。

※ご宿泊以外のお客さまは、大人 3,000 円／小学生 1,500 円、未就学児 無料 (すべて税込) でご利用いただけます。

■ 五感で“青森”を感じる朝食会場空間

2023 年に実施した客室とロビーのリニューアルでは、津軽びいどろや津軽焼、こぎん刺しなど青森の伝統工芸を取り入れました。今回の朝食会場リニューアルでも、地元制作会社や作家との連携により、空間全体で青森文化を体感できる設計としています。滞在中、どこに目を向けても青森を感じられる空間を目指しました。

<主な設え>

・メインアートのねぶた和紙 (株式会社ツクリダス)

各地のねぶた・ねぶたの山車に用いられる伝統紋様を、墨を使わずに再構成して制作した和紙を朝食会場正面に内照式で設置。青森の四季をテーマにしたオリジナルデザイン 4 種を季節ごとにご覧いただけます。

・ブナコ照明 (ブナコ株式会社)

天然のブナ材を薄く加工し巻き上げて成形する独自技術から生まれた照明。木材使用量を抑えた環境配慮型プロダクトとして、やわらかな光で空間を包みます。ビュッフェア일랜드のペンダントやブラケットに採用いたしました。

・こぎん刺し

伝統工芸「こぎん刺し」を施した暖簾で、青森の手仕事の温もりを演出します。

・津軽びいどろ

彩り豊かな津軽びいどろの食器で、目にも美味しい一皿をご提供します。

■ ラウンジのご案内

ラウンジは宿泊のお客さま専用スペースとして営業いたします。

13:00～17:00

お出かけ前やワークタイムの合間に、ソフトドリンクをお楽しみいただけます。また、生産者こだわりのりんごジュース飲み比べもご体験いただけます。

※りんごジュース飲み比べは、提供状況により終了させていただく場合がございます。

17:00～22:00

ソフトドリンクのほか、ビールやワイン、日本酒などのフリードリンクをご用意。追加料金にて地元の酒類やおつまみをお楽しみいただけます。また、ホテルフロントでご購入いただける、「ロイヤルホスト デリ」もお召し上がりいただけます。「コスモドリア」や「海老のマカロニグラタン」、「ジャンバラヤ」、「ラザニエツテ」など、愛され続けるレストランの味をゆったりとお楽しみください。

■ ワークショップのご案内 — 地域文化が息づく交流拠点へ

4月より、ホテルのロビーでは地域貢献の一環として、地元作家や生産者、NPO法人による展示販売やワークショップを開催いたします。制作の様子を間近に感じられる機会を設けることで、ホテルの中に地域文化の息づかいが感じられる場を育ててまいります。4月は18日（土）と25日（土）、5月以降は毎週土曜日の実施を予定しております。フロントと一体となった空間設計を活かし、スタッフが実際に地域を取材・体験した情報をもとにご案内することで、観光情報にとどまらず、青森の人の温かさまで感じられる滞在を目指し、ホテルを地域文化が息づく場所へと育ててまいります。

詳細は公式ホームページおよびInstagramにて随時ご案内いたします。

ホームページ：<https://richmondhotel.jp/aomori/>

Instagram：https://www.instagram.com/richmondhotel_aomori/

■ リッチモンドホテル青森概要

正式名称：リッチモンドホテル青森

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

所在地：青森県青森市長島 1-6-6

アクセス：JR 青森駅【東口】より車で約5分／徒歩で約15分

駐車場：契約駐車場有 立体駐車場：1,000円／泊、下新町駐車場：900円／泊

T E L：017-732-7655

総客室数：175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