



2026 年 1 月 29 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

## 学生のアイデアがホテルの味に！産学連携で新デザート誕生

2026 年 2 月 1 日（日）より期間限定ご提供

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：柴崎 和宏、以下「当ホテル」）は、産学連携プロジェクトの一環として、大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校の学生が考案したデザートメニュー2品を、バー・ラウンジ「THE BAR」およびフレンチレストラン「La Belle Assiette（ラ ベル アシェット）」にて、2026 年 2 月 1 日（日）より期間限定で提供いたします。



画像提供：大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校

本取り組みは、大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校と連携して実施したプロジェクトで、「ホテル内 BAR で提供するアシェットデザートと、レストランで提供するブッフェスイーツの提案」という課題内容をもとにスタートしました。学生たちは、味や香りの組み立て、見た目の華やかさ、提供オペレーションなどを多角的に検討しながら試作を重ね、実際の提供現場を想定したメニュー開発に取り組みました。プロジェクトは、課題提示から企画・試作、プレゼンテーションを経て進行し、最終的に完成度を高めた作品の中から最優秀賞と優秀賞の2作品が選ばれました。



THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
OSAKA MIDOSUJI



画像提供：大阪農学園芸・食テクノロジー専門学校

こうした取り組みの背景には、ホテルとして新たな価値を創出したいという思いと、学生が実務を通じて成長する場を求める教育機関のニーズが一致したことがあります。学生の自由な発想と専門性、そしてホテル現場のプロフェッショナルな視点が融合することで、これまでにないスイーツ体験の創出を目指す産学連携プロジェクトとして実現しました。今回選出された最優秀賞・優秀賞の2作品は、取り組みの成果として期間限定で提供いたします。最優秀賞作品は学生のアイデアをそのまま活かし、優秀賞作品は当ホテルのパティシエがアレンジを加えたスタイルでお楽しみいただけます。

#### <提供概要>

##### ・15F バー・ラウンジ「THE BAR」

期間：2026年2月1日（日）～2026年3月31日（火）

時間：11:30～22:30（L.O.22:00）

内容：最優秀賞をアシェットデザートとしてご提供

料金：1,000円

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/b50gmxp82qba/>

##### ・15F フレンチレストラン「La Belle Assiette（ラベル アシェット）」

期間：2026年2月1日（日）～2026年3月31日（火）

時間：平日 11:30～15:00（L.O. 13:30）／土日祝 11:00～15:00（L.O. 13:30）

内容：ランチbuffetのデザートとしてご提供

2026年2月1日（日）～2月28日（土）：最優秀賞作品

2026年3月1日（日）～3月31日（火）：優秀賞作品

料金：4,500円

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/osakamidosuji/news/kstgeyf6cz/>

#### <作品概要>

##### ・「アーモンド薫るベリーショコラムース」／最優秀賞

アーモンドの香ばしさとベリーの酸味、ショコラの濃厚さをバランスよく組み合わせた一品。BARでの提供を想定し、ワインやカクテルとの相性にも配慮した味わいに。

※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。



アーモンド薫るベリーショコラムース



THE ROYAL PARK  
I C O N I C  
OSAKA MIDOSUJI

### 大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校について

大阪市に所在する専門教育機関で、調理・製菓・製パン・カフェ・農業など幅広くコースを設け、「食」「農業」それぞれの分野のプロフェッショナルを育成する専門学校です。業界を代表するプロの講師陣による実践的なカリキュラムを通じて、食材の知識や調理技術だけでなく、商品開発・食ビジネス・農業生産のスキルを身につけ、即戦力となる人材育成を目指しています。



大阪農業園芸・  
食テクノロジー専門学校

URL : <https://www.culinary.ac.jp/>

### 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。コンセプトは「The art of time ～美しい時間（とき）を～」。アイコニックで過ごす時間（とき）がより美しいものとなるように、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を提供いたします。



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

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 ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋 広報担当：氏家

TEL：06-4707-1111（代表） E-mail：n-ujie@rphs.jp