

2026 年 8 月 28 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

三菱地所ホテルズ&リゾート

ヒシ由来の堆肥で栽培した野菜をスープにしてご提供 アイコニックブランド 5 ホテルではオリジナルカクテルも販売

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社（本社：東京都港区、取締役社長：大島正也、以下「MJHR」）は、皇居外苑濠で回収された水草「ヒシ（菱）」を原料とする堆肥で栽培されたトウモロコシや玉ねぎを使用したスープを、ロイヤルパークホテルズ 16 ホテル及び、ダイニングレストラン「BAY GRILL」にて提供いたします。また、アイコニックブランド 5 ホテル（ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留、名古屋、京都、大阪御堂筋、那覇）では、同じくカボチャを活用したオリジナルカクテルを期間限定で販売いたします。



三菱地所グループでは環境省の皇居外苑管理事務所と連携し、「濠プロジェクト※1」と題して、東京・丸の内の皇居外苑濠の水辺生態系の復元や生物多様性の保全を目指す取り組みを、2017 年より続けています。2019 年からは、環境省が実施する皇居外苑濠の管理※2 の過程で刈り取った水草「ヒシ（菱）」※3 を有効活用する手段として堆肥化、山梨県の有機栽培農家と協働し、この堆肥を用いて栽培された野菜を三菱地所本社カフェテリアなどで食材として活用するという、都市と地方をつなぐ資源循環の仕組みを構築してきました。

MJHR では、この取り組みの一環として 2021 年夏より、ヒシ由来の堆肥で育てた玉ねぎやトウモロコシを使用したスープを開発し、ロイヤルパークホテルズの一部ホテルにて期間限定で提供してまいりました。本年はスープ提供の対象を 17 ホテル・レストランへ拡大するとともに、アイコニックブラ

ソド5ホテルにおいて、カボチャの魅力を活かしたオリジナルカクテルを販売いたします。

皇居外苑濠の環境再生に取り組む人々、土づくりにこだわりながら野菜を育てる農家、そして素材の魅力を引き出し一杯のスープや一杯のカクテルへと仕上げるシェフやバーテンダー。本プロジェクトは、多様な担い手をつなぎながら、都市と地方を循環で結ぶ持続可能な取り組みです。

MJHR は今後も、お客様に食を通じてサステナビリティを身近に感じていただく機会を提供するとともに、地域や環境との共生を目指した取り組みを推進してまいります。

<注釈>

※1 濠プロジェクト：

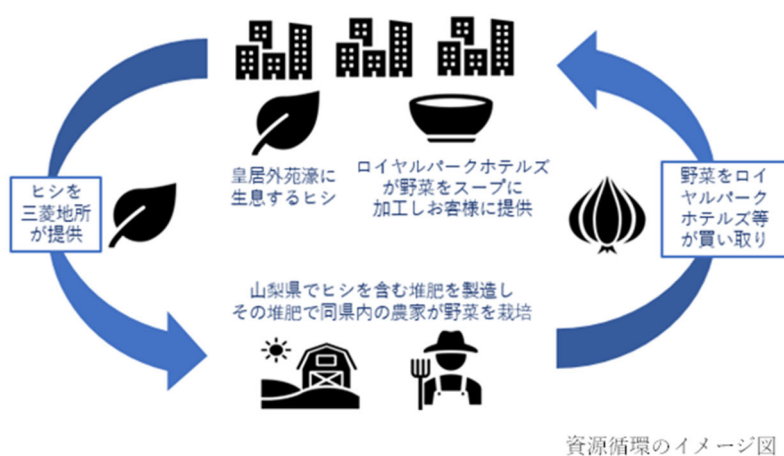
三菱地所が2017年に環境省との間で協定を締結して実施している、皇居外苑濠を中心とした水辺生態系の復元・生物多様性の保全を目指すプロジェクト。生きものの保全や復元には、三菱地所グループの従業員や大丸有エリアのオフィスワーカーも参加している。

※2 皇居外苑濠の管理：

皇居外苑濠の一部では、夏季を中心にヒシが水面を覆い尽くすほど繁殖して美観を損ねているほか、他の水生植物の生育を阻害するなどの生態系への影響が生じていることから環境省が定期的に刈取を行っている。

※3 ヒシ（菱）：

ミソハギ科の一年草の水草であり、葉が水面に浮く浮葉植物。皇居外苑濠で繁茂し、水面を覆う現象が起きている。生態系（エコシステム）に影響を与える植物である一方で、ヒシがあることで小型の生物が大型の生物から身を守るための隠れ家としての機能も有しており、その生育状況によって生態系にさまざまな影響を与えることから「エコシステム・エンジニア」と呼ばれる。



資源循環のイメージ図

【貢献する主なSDGs】



ヒシを使った堆肥で栽培された
トウモロコシ（上）と玉ねぎ（下）

この取り組みでは、SDGs 目標⑪「住み続けられるまちづくりを」⑫「つくる責任つかう責任」⑰「パートナーシップで目標を達成しよう」への貢献を目指しています。

◇実施概要は公式ウェブサイトからもご覧いただけます。

<https://www.royalparkhotels.co.jp/pickup/ytfp4poj0e/>

■実施概要

<スープの提供>

期間：2026年9月1日（火）～2026年11月30日（月）予定 ※無くなり次第終了

場所：

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 レストラン「ハーモニー」
ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋 レストラン「THE 7th TERRACE」
ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋 レストラン「La Belle Assiette」、エグゼクティブラウンジ
ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 那覇 レストラン「The 7th TERACCE RYUKYU」
ザ ロイヤルパークホテル 銀座6丁目 レストラン「銀座ランプ亭」
ザ ロイヤルパークホテル 舞浜リゾート 東京ベイ レストラン「THE COMPASS」
ザ ロイヤルパーク キャンバス 札幌大通公園 CANVAS ラウンジ
ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8 レストラン「Opuses」、「TEA SALON」
ザ ロイヤルパーク キャンバス 名古屋 レストラン「ムッシュいとう」
ザ ロイヤルパーク キャンバス 京都二条 CANVAS ラウンジ
ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜 CANVAS ラウンジ
ザ ロイヤルパーク キャンバス 神戸三宮 CANVAS ラウンジ
ザ ロイヤルパーク キャンバス 福岡中洲 レストラン「ONO HAKATA－Octo Natura Kyusyu－」
仙台ロイヤルパークホテル レストラン「シェフズ テラス」
ロイヤルパークホテル（東京・日本橋） レストラン「シンフォニー」、エグゼクティブラウンジ
丸ノ内ホテル レストラン「ボム・ダダン」

Dining Restaurant「BAY GRILL」By Yokohama Royal Park Hotel

※提供方法は、ご朝食／ラウンジメニューの一部、コースメニューの一品など、各ホテルによって異なります。

<スープの詳細>

八ヶ岳で育ったトウモロコシと玉ねぎは、松山 昌樹グループ統括総料理長監修のもと、新鮮なうちに、その甘みと旨みを十分に引き出し、活かす調理法でスープに仕上げています。

コーンスープ

生でも美味しい新鮮なトウモロコシをさっぱりとした冷製のスープに。甘みと旨みを際立たせる少しの塩味、あえて粒を残さず滑らかな舌触りに仕上げることで、素材本来の甘みを堪能できます。

オニオンスープ

玉ねぎの持つ甘みはもちろんのこと、少しのバターを加えてソテーすることで引き出される深いコクと香ばしさも楽しんでいただける温製スープ。体と心に沁みわたるほっとする美味しさです。



<カクテルの提供>

名称：Sustainable Harvest ～Pumpkin Frozen Cocktail～

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 10 月 31 日（土）

料金：1,600 円

場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 バー・ラウンジ「THE BAR」

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋 レストラン「THE 7th TERRACE」

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 バー「THE BAR」

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋 バー・ラウンジ「THE BAR」

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 那覇 レストラン「THE 7th TERRACE RYUKYU」、
バー「THE BAR」

<カクテルの詳細>

サステナブルな取り組みから生まれたカボチャを使用したフローズンカクテル。カボチャにメープルシロップとシナモンをブレンドし、なめらかな口当たりの中に、パンプキンスープを思わせる優しい甘みとスパイスの余韻が広がります。持続可能なサステナブルへの想いと、幻想的な世界観をグラスの中に閉じ込めたカクテルです。



※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。

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

三菱地所ホテルズ&リゾーツは、伝統に培われたおもてなしを提供するフルサービスホテルや、その街ならではの魅力や物語を体感できるライフスタイル型ホテルなど多彩なブランドを全国に 26 ホテル・6,449 室（横浜ロイヤルパークホテルは一時営業休止中）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【[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 ブランドマーケティング部 広報担当：有馬

E-mail：m-arima@rphs.jp URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/>