

2025 年 9 月 2 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ロイヤルパークホテルズ

ヒシ堆肥で育まれた野菜のスープとカクテルを提供 資源循環を活かしたサステナブルな取り組み

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社（本社：東京都千代田区、取締役社長 大島正也、以下「MJHR」）では、皇居外苑濠のヒシ（菱）由来の堆肥で育ったサステナブルな野菜（トウモロコシ・玉ねぎ）を活用したスープをロイヤルパークホテルズの 14 ホテルで提供いたします。さらに、玉ねぎを取り入れたオリジナルカクテルを、アイコニックブランドの 4 ホテル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・丸の内線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。

この取り組みの一環として、MJHR では 2021 年夏より、前述のヒシを含む堆肥で栽培された玉ねぎやトウモロコシを使用してスープに加工、期間限定でロイヤルパークホテルズの一部にて提供してまいりました。本年はこのスープの提供に加え、アイコニックブランドの 4 ホテル（東京汐留、名古屋、京都、大阪御堂筋）において、玉ねぎを使用したオリジナルカクテルを各ホテルで販売いたします。

都心のオアシスである皇居外苑濠の環境再生に携わる人々、土や肥料にこだわり野菜を育む農家、そしてそれらを美味しいスープやカクテルへと昇華させるシェフやバーテンダー。都市と地方を循環のバトンでつなぐこのプロジェクトを通じ、今年もお客様にその成果をご提供いたします。



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

<スープの提供>

提供期間：2025 年 9 月 16 日（火）～2025 年 11 月 21 日（金） 予定 ※無くなり次第終了

提供場所：

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

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」、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 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 銀座 6 丁目 レストラン「銀座ランプ亭」

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－」

丸ノ内ホテル レストラン「ボム・ダダン」

※ご提供方法はご朝食・ラウンジメニューの一部、ランチ・ディナーの一品など、各ホテルにより異なります。

<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>

提供期間：2025年9月16日（火）～2025年11月21日（金）

提供場所：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」

<カクテルの詳細>

アイコニックブランドの4ホテル（京都（K）、名古屋（N）、大阪（O）、東京（T））の頭文字をつなげて生まれた「KNOT」に、都市と地方、人と人を結ぶ「結び目」となりたいという想いを込め、「Tie a KNOT（結び目を作る）」を全体テーマとしました。各ホテルのバーテンダーが趣向を凝らして考案した特別なカクテルとともに、洗練された大人の時間をお過ごしください。



【ONION 葱 roni】1,700 円

（ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留）

玉ねぎと相性の良い紅茶をベースに、華やかな香りを添えるベルガモットのリキュール、さらに玉ねぎをじっくり浸漬したジンに合わせて仕上げた、オリジナリティあふれる『ネグロニー』のツイストカクテルです。玉ねぎのほのかな甘みと紅茶の奥行き、ベルガモットの爽やかな香りが重なり合う、ここでしか味わえない一杯です。



【Spicy Onion Sour】1,400 円

（ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋）

玉ねぎの豊かな風味をドライジンとスパークリングワインが引き立てる一杯。グラスの縁にはブラックペッパーをあしらったスノースタイルを施し、鷹の爪を添えてピリッとしたスパイシーさをプラスしました。ジン、スパークリングワイン、ペッパー、オニオン、4つの素材が奏でるハーモニーをご体感ください。



【Onion ~Derive From Gibson~】 1,700 円

(ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都)

スタンダードカクテル「ギブソン」を現代的に再構築した一杯。玉ねぎを丁寧に乾燥させて作ったドライオニオンをジンに漬け込み、香り高いフレーバードジンへと仕上げました。それをドライベルモットとともにシェイクし、ジンと玉ねぎの旨味が重なり、奥行きある味わいを生み出しています。



【Onion Martini】 1,400 円

(ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋)

“カクテルの王様”と称されるマティーニを、アイコニック大阪御堂筋ならではの個性を融合させ新たに再構築しました。スタフドオリーブの代わりに玉ねぎをピクルスに仕立てることで、爽やかな酸味と心地よい食感がアクセントに。豊富な香りを放つドライジンとのマリァージュをお楽しみいただけます。

<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。

※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。

◇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/vk8pbm8tc5/>

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&リゾーツ株式会社が計画・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&リゾーツ株式会社

ブランドマーケティング部 マーケティング課

担当：今井 E-mail：e-imai@rphs.jp