

アーキヒルズ 秋のイベント 「アーキヒルズ秋祭り 2014 開催」

～伝統的なお祭りを楽しむ！盆踊りや子ども神輿、グルメ屋台など～

森ビル株式会社は、アーキヒルズ(東京都港区)にて9月12日(金)～14日(日)の3日間、「アーキヒルズ秋祭り 2014」を開催いたします。

弊社では、伝統文化の継承と地域振興を目的に、アーキヒルズ自治会の氏神である赤坂氷川神社の祭礼(赤坂氷川祭)にあわせて、「アーキヒルズ秋祭り」をアーキヒルズ自治会と共同で毎年開催しております。

アーキヒルズでは、盆踊り、子ども神輿・山車、グルメ屋台や縁日、といった祭りの定番イベントをはじめ、和太鼓や三味線、さらには太神楽などの伝統芸能パフォーマンスもお楽しみいただけます。

「アーキヒルズ秋祭り 2014 開催概要」

日 時：9月12日(金)11:00-21:00、13日(土)・14日(日)10:00-20:00
場 所：アーキヒルズ内 アーク・カラヤン広場
主 催：森ビル株式会社、アーキヒルズ自治会
協 賛：ANA インターコンチネンタルホテル東京
※入場無料、雨天決行/荒天中止



盆踊り(昨年の様子)



子ども神輿(昨年の様子)



グルメ屋台メニュー
パピーズ ニューヨーク アークヒルズ
「ビーフチリチーズバーガー」



グルメ屋台メニュー
オーガニックハウス
「4種のキノコカレー」



グルメ屋台メニュー
中国名菜 陳麻婆豆腐
「きのこ入り肉まん」

アーキヒルズ秋祭り コンテンツ詳細

■盆踊り ー9月13日(土)18:00-20:00

アーキヒルズ広場の中心にやぐらを組み、大人から子どもまで一緒に楽しめる盆踊りを開催します。東京音頭や六本木音頭といった、「これぞ盆踊り！」といった選曲に合わせて、皆で踊り、日本ならではの文化を存分に楽しみましょう！終了後には、アーキヒルズ自治会主催による恒例の抽選会も実施。驚きや感動をもたらすイベントが、中日の夜をより一層盛り上げます。



■子ども神輿・山車 ー9月14日(日)13:30-14:30

お子さま用のお神輿と山車で、緑の木々に囲まれたアーキヒルズの外周を巡行します。参加希望のお子様には、お祭り気分が盛り上がる半纏(はんでん)の貸し出しもあります。(※数量限定)



■グルメ屋台&縁日

ー9月12日(金)11:00-14:00/17:00-21:00、9月13日(土)・14日(日)11:00-20:00

アーキヒルズ内レストランのシェフ達が作る特別メニューが登場！今年は11店舗が参加します。ハンバーガーや肉まん、パスタなど、厳選された旬の味覚が満載の料理の数々を、いつもと少し雰囲気の違いが味わえます。また、綿菓子、水飴、射的など、昔懐かしい屋台が軒を連ね、子どもだけでなく大人も楽しむことができます。

店舗名	メニュー名
ウルフギャング・パック ピッツァバー	フォレストチキンバーガー・フレンチフライセット(¥600)
オーガニックハウス	4種のキノコカレー(¥780)、カルツオーネ(¥390)
アーキヒルズカフェ	ピタサンド(¥600)、鶏の南蛮漬(¥500)
オーバカナル	ベーコンとフレンチフライ(¥550)、生ハムと豚耳のサラダ(¥350)
八十八楽(こめらく)	ネギ塩牛タン丼(¥800)、焼き鳥 5本盛り合わせ(¥600)
ハビーズ ニューヨーク アーキヒルズ	ビーフチリチーズバーガー(¥600)、マッシュポテト(¥300)
チョイス!	タイ風焼きそば(パッタイ)(¥500)、青パパイヤ・ピクルス・パクチーのサラダ(¥300)
ブレーツ	きのこのポロネーゼリングイネ(¥800)、オリーブのマリネ(¥500)
中国名菜 陳麻婆豆腐	きのこ入り肉まん(¥400)、麻婆豆腐(ライス付)(¥600)
スターバックス コーヒー	アイスコーヒー(¥388) パナナブレッド(¥226)
アーキヒルズ自治会	生ビール(¥400)

※価格は、すべて税込表示となっています。 ※掲載メニューのほかに、サイドメニュー、ドリンクなどもご用意しております。



(左)
ウルフギャング・パック ピッツァバー
「フォレストチキンバーガー・フレンチフライセット」

(中央)
八十八楽(こめらく)
「ネギ塩牛タン丼」

(右)
アーキヒルズカフェ
「ピタサンド」

■ヒルズマルシェ

毎週土曜10:00~14:00に開催しているヒルズマルシェが、秋祭りに合わせて拡大開催。産地直送の野菜や果物など「つくり手」たちこだわりの旬の食材で、心も体も元気に！

日時:9月13日(土)・14日(日)10:00~17:00

パフォーマンス

■バイオリン&三味線「沙羅璃」

プロで活躍するミュージシャンによるスペシャルユニット。バイオリンと三味線、異なる文化の弦楽器が織りなす、新しいハーモニーに感動！

日 時:9月12日(金)12:30～、18:00～、19:30～



■紙芝居「ちっち」

レトロな自転車に乗ってやって来る、優しい雰囲気紙芝居屋さん。紙芝居はもちろん、クイズに正解すると、懐かしいおもちゃもプレゼント！

日 時:9月13日(土)11:30～、14:00～、15:30～



■和太鼓「雅轟太鼓(みやびとどろきだいこ)」

葛飾区を拠点とする和太鼓集団が登場！力強く打ち鳴らされる和太鼓の音色と、息の合った迫力満点のパフォーマンスで、観客を魅了します。

日 時:9月13日(土)12:30～、16:30～



■太神楽(だいかぐら)「江戸太神楽」

400年以上の歴史がある大衆芸能「太神楽」。笛や太鼓の音色に合わせ、傘芸やお手玉、獅子舞など、粋を感じさせる芸の数々を披露します。

日 時:9月14日(日)12:00～、14:00～



■三味線三重奏「風流」

本邦初公開のスペシャルユニット「風流」。魂をゆさぶる和太鼓のリズムと心に突き刺さる三味線三重奏の音色で、お祭りを盛り上げます。

日 時:9月14日(日)12:30～、16:30～、19:00～



ネイバーフットブース

アークヒルズのテナントや周辺施設が、秋祭り期間中、特別にブースを出店します。

■スウェーデン大使館

スウェーデンの暮らしや観光スポットを紹介する展示のほか、児童文学が盛んなスウェーデンの絵本の読み聞かせやワークショップなど、親子で楽しめるイベントを開催予定。

日 時:9月13日(土)11:00～17:00・14日(日)11:00～17:00

■NTT ドコモ・ベンチャーズ

ビーコンを利用した宝探しビンゴゲーム「みんなでビンゴ」、出先の「どうしよう」を解決する「コレビー」など「39works」が提供する最新技術を利用したアプリを体験しよう！

日 時:9月13日(土)10:00～18:00・14日(日)10:00～18:00

■ANA インターコンチネンタルホテル東京

カクテル・焼き菓子の販売や楽しいマカロン作り教室を開催します。

- ・MIXXバー&ラウンジ モヒート:9月12日(金)17:00-21:00・13日(土)17:00-20:00
- ・ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー:9月13日(土)・14日(日)各日 11:00-17:00
- ・お子様向け マカロン作り教室:9月13日(土)・14日(日)各日 11:30-、14:30

※各回 10分前より受付開始/5歳以上先着 10名様/約30分/参加費無料

アーキヒルズ「秋の旬メニュー」フェア開催

アーキエリアの名店シェフが腕を振るう、季節感溢れる特別メニューが目白押し！秋に旬を迎える素材を使ったお料理が、各店、続々登場します。自慢のメニューの数々を心ゆくまでご堪能ください。

期間：2014年9月12日（金）～10月13日（月・祝）

場所：アーキヒルズ（アーキ森ビル・サウスタワー・仙石山森タワー・
アーキタワーズウエスト・アーキヒルズアネックス）各店舗

メニュー詳細（一部）

・ワイルドマッシュルームピザ（¥1,836）

店舗名：ウルフギャング・パック ピッツァバー（アーキ森ビル1F）

ウルフギャング・パックがプロデュースする「ピッツァバー」の限定メニューは、香り豊かなワイルドマッシュルームに、ほうれん草とホワイトソースがベストマッチ！肉厚で大振りのマッシュルームをふんだんに使用したピザはボリューム満点です。



・秋鮭ときのこの土鍋チャーハン（¥918）

店舗名：炒飯専門市場 童童（とんとん）（サウスタワーB1F）

噛めば旨みが溢れ出る脂の乗った秋鮭と、プリプリのきのこがたっぷり入った土鍋チャーハンは、専門店ならではの味わい！熱々のうちにお召し上がりください。夜は小皿料理や各種お酒を揃え、パール感覚で気軽にお楽しみいただけます。



・秋刀魚の香り炒め（¥1,580）

店舗名：中国名菜 陳麻婆豆腐（アーキ森ビル2F）

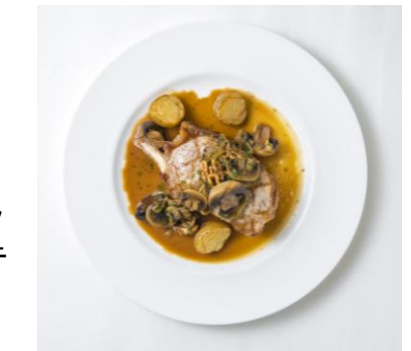
旬の素材とスパイスで元気をチャージ！四川料理の代表的な調理方法で、秋刀魚をスパイシーに仕上げました。パンチの効いた辛さと脂の乗った秋刀魚の濃厚な旨みは、辛いのに止まらない美味しさ。冷たいビールが飲みたくなる一品です。



・四元豚・骨付き背肉のグリエ ノルマンディー風（¥2,480）

店舗名：ランディ（アーキヒルズアネックス）

ジューシーな骨付き四元豚をボリュームにカットし、秋らしいきのこリングのお酒「シードル」で作った“ノルマンディー風”ソースをたっぷり絡めました。緑豊かなオープンテラスで、素材にこだわったフレンチをご堪能ください。



・自家製ブティファラとキノコのサルテアード（¥1,080）

店舗名：フェルミンチョ ポカ（サウスタワーB1F）

スペイン・バスク地方で修業を積んだシェフが手掛ける、伝統のスペイン料理を提供するガストロバル。秋の限定メニューはジューシーな自家製ソーセージと旬のきのこをソテーしました。半熟卵を絡めて食べると、なお美味しさが引き立ちます！

