

<3月17日(金)~4月23日(日)>

お花見やピクニックなどテイクアウトにもぴったり！

六本木ヒルズで“春を感じる”オリジナルサンドを堪能

ずっしり具材が詰まった断面がフォトジェニック！SNSにアップしたいサンドが大

六本木ヒルズでは、3月17日(金)~4月23日(日)の期間、“六本木ヒルズで春を見つけよう”をテーマに、春らしさ抜群、ボリューム満点のサンドメニューを、総勢17のレストラン・カフェで展開いたします。野菜やお肉、チーズやフルーツなど、色とりどりの具材が楽しめるフォトジェニックなメニューが並びます。この春は、六本木ヒルズの美しい桜を眺めながら、家族や恋人、友人や同僚など、大切な人と一緒に楽しいお食事の時間をお過ごしください。

展開期間： 3月17日(金) ~ 4月23日(日)

<http://www.roppongihills.com/> (*特設ページが、3月17日公開予定)

断面が美しい！かぶりつく前に写真を撮りたくなる美断春サンド



彩りラップサンド



変わり種サンド



スイーツサンド





■“フォトジェニックな断面”が魅力！ SNS 映え必至の春サンドウィッチ

お花見やピクニックなど、春の行楽シーズンに屋外で食べたい定番メニュー「サンドウィッチ」。春の心地よい風を感じながら味わうサンドウィッチは格別の美味しさです。今回は総勢 17 のレストラン・カフェが参加した六本木ヒルズらしい様々なバリエーションを展開。“六本木ヒルズで春を見つけよう”をテーマに、フォトジェニックで SNS にアップしたいボリューム満点のサンドウィッチから、異食材を使用した変わり種サンド、別腹で堪能したいスイーツサンドまで、豊富なラインナップでお届けします。

展開期間：2017年3月17日(金)～4月23日(日)

※すべて『六本木ヒルズ限定』サンドメニューです。

※価格は全て税込 ※提供時間は、店舗により異なります。

※3/7時点の情報です。内容は予告なく変更になる場合がございます。

アートのような美しい断面！ かぶりつく前に写真を撮りたくなる春サンドウィッチ

パンズの間にごっしり具材を詰め込んだボリューム満点のサンドウィッチがラインナップ。美しい芸術的な断面は、“萌え断”として SNS でも注目を集めています。かぶりつく前に思わず写真を撮りたくなるような、お腹だけでなく好奇心をも満たす、フォトジェニックなビジュアルもお楽しみください。

テイクアウト可



【写真左】「Chicken Walnut & Apple」 ¥1,500

【写真右】「Rucola Pesto Sprout」 ¥1,500

(キングジョージ) 限定 各 25 食/日

「Chicken Walnut & Apple」は、チキンにカッターチーズ、ウォールナッツ、そして酸味のあるりんごを絡めた、さっぱり甘みある春らしいサンドです。

一方、「Rucola Pesto Sprout」は、ルッコラとカラフルな野菜を自家製ガーリックバジルソースと一緒にぎゅっと挟んだサンドウィッチ。インしているのは、パストラミターキー。いずれもサンドウィッチ専門店ならではのボリューム満点で美しいサンドです。

テイクアウト可



「スプリング“コブサラダ”サンドウィッチ」
¥1,404 限定 30 食/日
(イーエス クラシックス ダイナー)

甘めの黒糖パンの間に、旬食材の新タマネギや春キャベツなどのお野菜を挟んだサンドウィッチ。辛子入りの自家製マヨネーズがアクセントに。

テイクアウトのみ



「海老とアスパラガスのタルタルサンド」
¥799 限定 15～25 食/日
(ラプティック ドゥ ジョエル・ロブション)

海老とアスパラガスを自家製タルタルソースで和え、全粒粉を配合したパンでサンドしました。



「鱈と桜海老とクレソンのサンドウィッチ」
¥1,400 限定 10 食/日
(ブラッセリー ル デュック)

桜海老と鱈のベニエ(フライ)、スパイシーなトマトフォンデュ入りタルタルソースを挟んだカンパニユサンド。

ホテルのサンドウィッチ

テイクアウトのみ



「春野菜 & バジルチキンサンド」
¥994 (エル カフェ)

春の食材、菜の花やロマネスコなどを、低糖質のココナッツヨーグルト(COYO)を使用した甘酢ドレッシングとともに。

テイクアウトのみ



「パニーニ ピステッカ」
¥2,800 限定 5 食/日
(オービカ モツアレラバー)

ブロッコリー、春キャベツ、アスパラ、エンドウ豆、4種のお野菜とアンチョビバターでソテーした牛リブロースを水牛ミルク100%のモツアレラチーズと一緒に。



「クリスピーポークロインサンドウィッチ」
¥2,916 サービス料別 限定 10 食/日
(グランド ハイアット 東京 オーク ドア)

こだわりのブレッドにクレソン、クリスピーポーク、キャベツ、キャロットピクルス、キャベツの赤ワインブレゼを重ねブルーチーズドレッシングをかけた至福の一皿。



変り種 オリジナルサンド

パンケーキで具材をサンドしたものや、多国籍なテイストのものからライスロールまで、一風変わったユニークなサンドが登場。いつもと違ったサンドウィッチにトライしたい方にお勧めのラインナップです。

テイクアウトのみ



「彩り春野菜と焼肉ライスロール」
¥900 限定 20食/日
(鉄板焼 開化屋)

厳選和牛、魚介類をカジュアルに楽しめる「鉄板焼 開化屋」がお届けするのは、目にも鮮やかなライスロール。お店自慢の焼肉と旬の春野菜、お米を贅沢に巻き上げました。お花に見立てた断面は、フォトジェニックで写真を撮りたくなること間違いなし！ボリューム満点ながらヘルシーで女性に嬉しい変り種サンドです。テイクアウトして、お花見をしながら堪能することもできる贅沢な一品です。



テイクアウトのみ

「卵づくしのプロテインブリトー」
¥1,000 ドリンクセット+¥300 アルコールセット+¥500
(エッグセレント)

毎朝直送されるオーガニック卵を使用した、半熟ゆで卵、スクランブルエッグ、ホワイトスクランブルエッグ、タマゴサラダの4種にトマト、チキン、プロッコリーが詰まった、たまご料理専門店ならではのメニューが登場。お好みで自家製サルサソースをディップしてお召し上がりください。

テイクアウト可



「色どりサンド」
¥1,400 (モロコバー)

チキンプレスと、ニンジンやトマトなど色どりの食材をお店オリジナルのパンケーキでサンド。ふわふわ、もちもちの食感が楽しめます。

テイクアウト可



「牛みすじ肉とアボカドのバインミーサンド」¥1,500(イートイン)、¥1,200(テイクアウト) 限定 10食/日 (グリーンアジア)

希少部位のみすじ肉とアボカドを使用し、スパイシーなオリジナルソースを効かせたベトナムのサンドウィッチ“バインミー”。(イートインはえびせん、スープ付き)

テイクアウトのみ



『GOLDEN TIGER 特製 ローストビーフ入り「煎餅(ジェンビン)」』
¥680 限定 20食/日
(中国料理 ゴールデンタイガー)

煎餅とはパリパリ揚げパンを包んだ中華風クレープのこと。中国では朝ごはん屋台で売られている煎餅「ジェンビン」に、ローストビーフやザーサイなどをはさみました。



彩りラップサンド

トルティーヤ風の薄焼きパンに野菜をたっぷり詰め込んだヘルシーなラップサンドは、手を汚さずワンハンドで手軽に食べられるので女性にお勧め。友人同士でシェアして、異なる味を楽しむこともできます。3月1日(水)にオープンした新店舗「フィンランドキッチン タロ」からは、北欧の素材を使用したユニークなメニューが味わえます。

NEW OPEN



テイクアウトのみ

「レフセサンド」
¥900 (フィンランドキッチン タロ)
限定 15 食/日

フィンランドの食材を使った新しいフードを提案する新店舗「フィンランドキッチン タロ」。フィンランドの薄焼きパン“レフセ”に、チキンやサーモン、卵と野菜をサンドした春らしさ満開のラップサンド。



テイクアウト可

「和牛アスパラキヌアのカレットセット」
¥1,500(ドリンク・デザート付)
(カフェクレープ) 限定 5 食/日
※事前予約の場合、1日10食までご注文可

和牛とアスパラ、キヌアをライ麦カレットに包んだヘルシーメニュー。デザート・ドリンクとセットでお召し上がりいただけます。



テイクアウト可

『「SAKURA」咲くラップロール』
¥1,566
(ミスターファーマー 六本木) 限定 15 食/日

桜の季節にピッタリな可愛いラップロールが登場。ピンク、イエロー、グリーン、レッドとカラフルなお野菜の断面は目でも楽しめます。ピクニックにはテイクアウトがお勧めです。

フルーツをたっぷりサンドしたスイーツサンド

甘党にはたまらないスイーツサンドもラインナップ。どれも生クリームとフルーツの組み合わせが魅力的なものばかりです。桜や苺など、春を感じさせる食材を口いっぱい感じるすることができます。



テイクアウト可

「桜いちごのワッフルサンドウィッチ」
¥980 限定 20 個/日
(毛利 サルヴァトーレ クオモ)

ワッフルに桜風味のマスカルポーネとカスタードクリームをたっぷりサンドしました。甘酸っぱい苺と濃厚なクリームが口の中で広がる、ふわふわのワッフルサンド。桜の花びらチョコレートで一層春気分。



テイクアウトのみ

「フレッシュフルーツとカスタードのシューミルクフィユ」
¥1,620 限定 10 食/日
(クレーム デラ クレーム)

シュー生地をうすく焼き上げ、瑞穂たまごのカスタードクリームに生クリームをたっぷりブレンドしたクリームとフレッシュフルーツをサンド。シュークリーム専門店ならではのミルクフィユを堪能できます。(※2~3名様分)

◇本リリースに関するお問合せ先◇

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部 (六本木ヒルズ PR)
PR 担当: 山崎、藤富、山村
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

株式会社ブラップジャパン
担当: 中野、天下谷(あまがい)、須藤
TEL: 03-4580-9101 FAX: 03-4580-9127