

＜六本木ヒルズのひんやりスイーツ&テラス席で暑い夏を涼しく乗り切ろう＞

カラフルパフェや濃厚かき氷など、SNS 映えのフォトジェニックメニューが登場

“ビジュアル系”ひんやりスイーツ集結！

& 真夏の夜に開放的なテラス席で優雅に乾杯できるテラスメニュー

六本木ヒルズでは、2017年7月15日(土)～8月31日(木)の期間、六本木ヒルズのカフェ&レストラン約20店舗で、暑い季節にぴったりな、“ビジュアル系”ひんやりスイーツを提供します。六本木ヒルズ店限定メニューをはじめ、インパクト抜群のパフェや果実感あふれる濃厚かき氷など、各店の個性溢れる SNS 映え必至のフォトジェニックなスイーツメニューが登場いたします。

また、六本木ヒルズのレストラン・カフェ9店舗では、おしゃれで開放感溢れるテラス席で、ドリンクやお料理を提供します。2017年の飲食トレンドである“クラフトジーン”を使ったオリジナルドリンクや、席数限定の特別なテラスプランなど、六本木ヒルズでしか味わえないプレミアムなメニューをご用意いたします。仕事帰りやデートにぴったりな、お酒とお料理を優雅に堪能できるオトナの贅沢空間をお届けします。

SNS 映え必至！ひんやり夏を感じる“ビジュアル系”スイーツ

エンパイアベリーサマーサンデー
(ゴリラコーヒー)



オーガニックココナッツアイスの
ピーチサンデー
(エル カフェ)



金魚鉢のストロベリーフラッペ
(毛利 サルヴァトーレ クオモ)



たっぷりマンゴーの
ひんやりパフェ
(ヒルズ ダル・マット)



マンゴーフラッペ
(カフェクレープ)



Mango KAKIGORI
(TUSK (タスク))

オトナの夏は、開放的なテラス席で優雅に乾杯！



ミスターファーマー 六本木



毛利 サルヴァトーレ クオモ



ケンゾー エステイト ワイナリー

◇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、渡邊、山村
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

株式会社プラップジャパン
担当: 中野、天下谷(あまがいに)、須藤
TEL: 03-4580-9101 FAX: 03-4580-9151



*記載の価格は全て税込表記です。

SNS 映え必至！夏を感じる“ビジュアル系”ひんやりスイーツ

六本木ヒルズでは、暑い夏を涼しく乗り切るひんやりスイーツを各店で提供いたします。注目キーワードは“ビジュアル系”スイーツ。今年大注目の「パフェ」を各店舗でアレンジしたメニューや、濃厚な果実の甘みを存分に味わうことができる「かき氷」など。インパクト抜群で、思わず SNS にアップしたくなるフォトジェニックなメニューが揃います。

<開催概要>

提供期間： 2017 年 7 月 15 日(土) ~ 8 月 31 日(木)

参加店舗： 約 20 店舗(ローラズ・カップケーキ 東京、ヒルズ ダル・マツト、ゴリラコーヒー、カフェクレープ、ラ・メゾン・デュ・ショコラ等)

詳細 URL: http://www.roppongihills.com/sp/hinyari_2017/

SNS 映え必至の“ビジュアル系パフェ”が集結！

ピンクやオレンジ、グリーンなどビビットなカラーが目にも鮮やかな“ビジュアル系パフェ”が多数登場。生クリームやゼリー、アイスなどを何層にも重ねて仕上げた、断面の美しさも際立つメニューが並びます。今年 4 月にオープンした「ゴリラコーヒー」や、カップケーキ専門店「ローラズ・カップケーキ 東京」、「イルプリオ」では、六本木ヒルズでしか味わえない限定メニューを提供します。

いずれも六本木ヒルズ限定



エンパイアベリーサマーサンデー ¥1,180 (ゴリラコーヒー)

NY の“エンパイヤーステートビル”をイメージしたというアートなスイーツドリンクが登場。ヨーグルトアイス&ミックスベリーをブレンドにかけ、エスプーマやベリーをトッピングしたサンデー。ヨーグルトとベリーの酸味が爽やかな味わい。ボリューム&迫力満点のまさに SNS 映え必至の“ビジュアル系”スイーツです。



[左]<限定 20 食>巨峰とマスカットのグラスピレ ¥1,980 (イルプリオ)

ミルクで作ったかき氷の上に大粒の巨峰やクレープ生地、たっぷりのグラニテを添えた贅沢な大人のパフェ。パフェの上から巨峰シロップをたっぷりかけて、味の変化を楽しみつつお召し上がりいただけます。

[右]<限定 10 食>たっぷりマンゴーのひんやりパフェ ¥1,188 (ヒルズ ダル・マツト)

今が旬のマンゴーをたっぷり使ったパフェ。洋酒漬けのチェリーやチーズアイスが重なり食べ応えも満点です。オレンジ・白・赤、3 色のコントラストも美しい SNS 映えするビジュアルです。



カップケーキサンデー(左:ブルーベリー、右上:抹茶、右下:クッキークリーム) ¥799~ (ローラズ・カップケーキ 東京)

レギュラーサイズのカップケーキとハーゲンダッツアイスクリームが豪華共演を果たした贅沢パフェ。フレーバーは、ブルーベリー、抹茶、クッキークリームの 3 種から選ぶことができます。思わず SNS に写真をアップしたくなるカラフルポップな夏スイーツです。



オーガニックココナッツアイスのピーチサンデー ¥1,296 (エル カフェ)

オーガニックの食材にこだわって作られた美容効果抜群のひんやりスイーツ。有機ココナッツが練りこまれたアイスクリームに、夏が旬の桃を煮詰めたオリジナルのコンフィチュールを添えた一品。フローズンラズベリーの酸味と、さくさくのチョコチップサブレが味のアクセントに。ナチュラル志向でヘルシーな夏スイーツです。



繊細な氷に、ゴロっと果実と濃密シロップが絡み合う濃厚“かき氷”登場！

氷にシロップをかけるだけのかき氷はもう古い！細かく削った口どけの柔らかい氷に、果汁を凝縮した濃厚シロップとゴロっと食べごたえのある果実、アイスクリームや生クリームなどが盛り盛りに乗ったユニークなかき氷メニューが登場。暑い夏につい食べたくなるかき氷は、夏バテ解消にもぴったり。「毛利 サルヴァトーレ クオモ」のかき氷は、金魚鉢のような個性的な器の中に、まるで優雅に泳ぐ金魚のように真っ赤な苺のコンフィチュールとシロップが目にも鮮やかな、清涼感たっぷりのメニューです。

いずれも六本木ヒルズ限定



(左) <限定 15 食> 金魚鉢のストロベリーフラッパ ¥980 (毛利 サルヴァトーレ クオモ)

自家製の苺のコンフィチュールとシロップのかき氷に北海道ミルクソフトを添えた贅沢なフラッパ。ごろっと果肉感溢れるみずみずしい苺の甘さと、ミルクソフトの濃厚な味わいが口いっぱい広がります。まるで金魚鉢の中を泳ぐ金魚のような見た目にも美しい一品。

(中央) Mango KAKIGORI ¥1,200 (TSUK(タスク))

ボリューム満点のビックサイズかき氷が登場。たっぷりのホイップクリームとアイス、フレッシュなマンゴーの果肉とソースがたっぷりかかった濃厚な味わいです。

(右上) ラズベリー & 白桃フラッパ ¥1,200 (右下) マンゴーフラッパ ¥1,200 (ともにカフェクレープ)

2種類の氷の中にはたっぷりの果肉が味わえる他、もちもちの白玉が隠れています。

六本木ヒルズ限定フレーバーも登場！夏の乾いた喉を潤すトロピカルサマードリンク

ひんやり冷たいサマードリンクが目白押し。パリの高級チョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」では、夏の人気メニュー「フラッパ ショコラ」に、パッションフルーツがマリージュした六本木ヒルズ店限定フレーバーが登場する他、各店舗からは色とりどりの完熟果実を贅沢に使用した、暑い夏に乾いた喉を潤すトロピカルフレーバーのドリンクを提供します。

いずれも六本木ヒルズ限定



※画像左より

フラッパ エキゾティック ¥1,080 (ラ・メゾン・デュ・ショコラ)
チョコレートにパッションフルーツの酸味がマリージュした濃厚ながらさっぱりした後味が特徴。六本木ヒルズ店限定フレーバーです。

ミックスベリーソーダ ¥750 (モロコバー)
果実ゴロゴロ&濃厚カシスのゼラートですっきりとした味わいが夏の渇きを癒してくれる一品。

ランプータンとタピオカミルク ココナッツアイス添え ¥820 (南翔饅頭店)
ライチやマンゴーなどが入った南国の風薫るトロピカルなドリンク。

グラニータ(ストロベリーレモン全2種) 各¥626 (カプリカフェ)
イタリアの夏の定番ドリンク。爽やかな果実を感じる一品。

#六本木ひんやりスイーツを付けて画像投稿すると素敵なプレゼントが当たるキャンペーン実施

ハッシュタグを付けて、一押しひんやりスイーツ写真をポストするだけで、素敵なプレゼントが当たる投稿キャンペーンを開催します。詳細は特設ページ (https://hillslife.jp/feature/coldsweets_2017/) で公開します。(※プレゼントは予告なく変更になる場合がございます。)

<参加方法>

1. スマートフォンで Instagram をインストール
2. 「HILLS LIFE DAILY」の公式Instagramアカウント(@hillslife_daily)をフォロー
3. コメント欄にハッシュタグ「#ヒルズライフデイリー」と「#六本木ひんやりスイーツ」と画像を投稿
4. 投稿いただいた方の中から抽選で10組20名様に、六本木ヒルズ展望台 東京シティビューのペアチケットをプレゼント





オトナの夏は、開放的なテラス席で優雅に乾杯！

夏の気持ちの良い開放感を堪能できるテラス席では、各レストランが趣向を凝らしたメニューと、アレンジカクテルをお楽しみいただけます。「ケンゾーエステイトワイナリー」では、6 席限定の特別テラス席でワインと和洋日替わりのおばんざいのマリアーージュが堪能できたり、「ミスターファーマー」ではお店自慢のお野菜チップスとグラスワイン 2 杯がセットになったお得なテラスプランをご用意する他、「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、2017 年の飲食トレンドの“クラフトジン”を使ったオリジナルドリンクを提供。夏の夜風に吹かれながら、ゆったりとお酒を楽しめる贅沢な空間をお届けします。

<開催概要>

提供期間： 2017 年 7 月 15 日(土) ～ 8 月 31 日(木)

参加店舗： 六本木ヒルズ内レストラン 9 店舗

詳細 URL: http://www.roppongihills.com/sp/yourterrace_2017

<提供店舗一部>



ミスターファーマー 六本木 (ヒルサイド B2F) ※テラス席:38 席

- ・オーガニックワイン ガンマ(ソービニオンブラン/ピノワール) グラス各 ¥700
- ・お野菜チップス ¥990

※テラスプランだと、グラス 2 杯+お野菜チップスで ¥2000 のお得なプランもご用意。



お野菜カフェの夜飲みもヘルシー&ビーガンなスタイル。チリ派の自然派ワイン「ガンマ」のハーブや柑橘のアロマが広がるソービニオンブラン。ストロベリーやスパイシーなアロマのピノワールです。お店自慢のお野菜を使って作ったチップスはお酒が進む美味しさ。じゃがいもやごぼう、さつまいもの甘みが口の中に広がります。



毛利 サルヴァトーレ クオモ (ヒルサイド B2F) ※テラス席:34 席

- ・京都蒸留所「季の美」クラフトジン tonic ¥842
- ・ブラックアングス牛ハラミの鉄板焼 ¥2,462

2017年の飲食トレンドの“クラフトジン”を使ったオリジナルドリンクが登場します。山椒やヒノキ、玉露や柚子など、日本の自然の恵みが香るクラフトジンで作ったジン tonic を、柚子を入れた和のスタイルで提供。また、柚子胡椒をきかせたピリッと刺激的なアングス肉を、焼き野菜と一緒に串焼き BBQ スタイルでお楽しみいただけます。



ケンゾー エステイト ワイナリー (けやき坂通り 1-2F)

- ・あさつゆ asatsuyu 2016 (80ml) ¥1,296
- ・日替わりおばんざい 各種 ¥600~

清涼感と芳醇さをあわせ持つ唯一無二の白ワイン。ふくよかで凝縮感のある果実味を持ちながら、爽やかな酸味が心地よい余韻として残ります。日替わりで和と洋の 2 パターンが楽しめるおばんざいとのマリアーージュがお楽しみいただける、贅沢なプランです。



フランツィスカーナーバー & グリル (メトロハット/ハリウッドプラザ 1F)

- ・フレンスブルグのピルスナー(400ml) ¥1,296 ※期間内なくなり次第終了
- ・フランクフルトのカリーヴルスト ¥1,598

最北端フレンスブルグのピルスナーはまさにキレある苦みが特徴です。ドイツ直送ソーセージを特製カレーソースで焼き、さらにカレーパウダーをかけたカリーヴルストと最高のマッチング。