

**虎ノ門ヒルズのテラス席で“メーカーズクラフトハイボール”×“BBQ”を堪能！**

**TORANOMON HILLS BBQ Maker's Mark Craft Highball Garden**

**肉メニューや趣向を凝らした冷やし麺など虎ノ門エリアの17店舗が参加する**

**「猛暑を乗り越えよう！夏のグルメフェア 2017」初開催！**

虎ノ門ヒルズでは、2017年7月28日(金)～9月24日(日)の期間、虎ノ門ヒルズカフェのテラス席にて、『TORANOMON HILLS BBQ Maker's Mark Craft Highball Garden』を開催します。BBQメニューとともにサントリーウイスキー「メーカーズマーク」をソーダで割った「メーカーズクラフトハイボール」の香りと味わいを、解放感のあるテラス席でお楽しみいただけます。今回味わえるお料理は、ミシュラン一つ星獲得経験もある東浩司シェフ考案のアメリカンテイストの創作バーベキューで、お肉はもちろん、野菜もたっぷり摂れるメニューです。コースメニューは、カジュアルコース、スタンダードコース、プレミアムコースの3種類からで、店内席とテラス席のいずれかを選択でき、テラス席では本格的なBBQを味わうことができます。

また2017年7月14日(金)～8月31日(木)の期間、虎ノ門ヒルズ及び虎ノ門エリアの飲食店17店舗では、『猛暑を乗り越えよう！夏のグルメフェア 2017』を展開し、ボリュームもスタミナも満点なお肉メニューや夏バテ解消にも最適な冷やし麺、クールダウンにぴったりのひんやりドリンクメニューなど、趣向を凝らしたオリジナルメニューを提供します。



◇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（虎ノ門ヒルズ 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

## クラフトハイボールと味わう 3 種のバーベキュープラン

『TORANOMON HILLS BBQ Maker's Mark Craft Highball Garden』は、真夏にぴったりの爽快な「メーカーズクラフトハイボール」と、豚、牛、和牛の 3 種類からチョイスできる本格的なバーベキューメニューが楽しめる、夏季限定のビアガーデンです。華やかな香りと、まろやかな味わいが引き立つメーカーズクラフトハイボールと、シェフのこだわりが詰まったアメリカンテイストの創作バーベキューは、相性抜群。青々とした芝生が広がり、開放感のある虎ノ門ヒルズのガーデンで、仲間と一緒に心地よい夏のひと時をお過ごしいただけます。



### <バーベキューメニュープラン>

#### ■ カジュアルコース 4,800 円 (税抜) 飲み放題 120 分

- ・前菜三種盛り合わせ (冷製ベジタブルスープ・マッシュルームのトマトマリネ・コブサラダ)
- ・揚げ物三種盛り合わせ (ナチョス・ポップコーンシュリンプ・フライドチキン)
- ・BBQ 豚肉と野菜盛り合わせ ~ブラックペッパーソース & バッファローソース~

#### ■ ベーシックコース 5,800 円 (税抜) 飲み放題 120 分

- ・前菜三種盛り合わせ (冷製ベジタブルスープ・マッシュルームのトマトマリネ・コブサラダ)
- ・揚げ物三種盛り合わせ (ナチョス・ポップコーンシュリンプ・フライドチキン)
- ・BBQ Tbone ステーキと野菜盛り合わせ ~メーカーズマークオリジナルソース~

#### ■ プレミアムコース 6,800 円 (税抜) 飲み放題 120 分

- ・前菜三種盛り合わせ (冷製ベジタブルスープ・マッシュルームのトマトマリネ・コブサラダ)
  - ・揚げ物三種盛り合わせ (ナチョス・ポップコーンシュリンプ・フライドチキン)
  - ・BBQ 牛肉 3 種と野菜盛り合わせ ~メーカーズマークオリジナルソース & シチリア塩ボン酢 & ガーリックバーベキューソース~
- ※黒毛和牛サーロイン・かめのこ・しんしん



ミシュラン一つ星シェフ東浩司氏の  
こだわりが詰まった創作 BBQ メニュー

※全てのメニューに「夏野菜の冷製パスタ」と「季節のジェラート」が付きまます。

※2名様より予約受付、当日予約不可。

### <メーカーズクラフトハイボール>

ウイスキーを、もっとおいしく誰もが楽しめるものに。メーカーズマークはそんな想いから生まれたウイスキーです。こだわり抜かれた原料と、できるだけ人の手を使った丁寧な製法で、「華やかな香り」と、多くの人に愛される「まろやかな味わい」を実現しました。50 年以上たった今でも、その想いのもとケンタッキーの小さな蒸溜所で、ずっと同じ味を守り続けています。ウイスキーは、人の手で丁寧に作るもの。メーカーズマークはそう考えます。

手間暇をおしまず時間をかけて丁寧に作られたその香味は、様々な素材とのアレンジの相性が抜群です。ハイボールにちょっとしたひと手間のこだわりを加えることで、メーカーズマークの魅力をいっそう引き立てることができます。例えば、オレンジピールを軽く絞って加えることでその華やかな香りが一層際立ちます。

本ガーデンではそんなおすすめのオレンジピールをはじめとする、「メーカーズクラフトハイボール」がお愉しみいただけます。



### <TORANOMON HILLS BBQ Maker's Mark Craft Highball Garden 開催概要>

開催期間 2017 年 7 月 28 日(金)~9 月 24 日(日)

場 所: 虎ノ門ヒルズカフェ・テラス席 (虎ノ門ヒルズ 森タワー2F)

時 間: (平日)17:00~22:00、(土日祝)11:00~22:00 (L.O.21:00)

メ ニ ュ ー: カジュアルコース(4,800 円/人)、スタンダードコース(5,800 円/人)、プレミアムコース(6,800 円/人)  
※土日祝のランチ BBQ(11:00~16:00)は、金額・内容が異なります。

座 席: 約 70 席(店内 31 席、テラス 40 席、立ち飲みスペース)

協 賛: サントリースピリッツ株式会社

問い合わせ: 虎ノ門ヒルズカフェ <http://toranomohills.com> (TEL:03-6206-1407)

## 肉！冷し麺！ひんやりドリンクで猛暑を乗り越えよう！夏のグルメフェア 2017 を展開

虎ノ門ヒルズでは、7月14日(金)～8月31日(木)の期間、「猛暑を乗り越えよう！夏のグルメフェア2017」を開催します。スパイスの効いた肉メニューや、夏バテにも効果的な冷し麺、火照った体をクールダウンさせるドリンクなど、夏の暑さを吹き飛ばす夏季限定メニューがラインナップいたします。

日 程： 2017年7月14日(金)～8月31日(木)  
場 所： 虎ノ門ヒルズ及び虎ノ門エリアの飲食店舗 17 店舗が参加  
詳 細： <http://toranomohills.com>

### 高さ 15cm のバーガーや、熟成肉ステーキなど、元気の源！ガッツリ派におすすめ肉メニュー

グッドモーニングカフェ&グリル(旅するカフェ)が提供するの、ビーフ 100%のパテの上にフライドオニオンやトマトなどの具材が積まれた高さ 15cm のボリュームたっぷりのテリヤキバーガー。その他、赤身肉がスタミナを付けるジューシーなステーキや、ドリンクとセットになったお得なプランも登場します。



- ① **スモーキーテリヤキバーガー ¥1,380**  
(グッドモーニングカフェ&グリル(旅するカフェ))  
高さ約 15cm! 100% ビーフに燻製ソースが絡む夏季限定のテリヤキバーガーです。ランチとディナーで提供。
- ② **名物牛もも肉タルタル ¥3,240(熟成肉専門但馬屋)**  
アボカドとレモンのソースが肉の旨みを引き立てた和牛もも肉とワイン 2 杯付きの満足セット。ディナーのみ提供。
- ③ **アンガス牛のリブロースステーキ ¥2,160(スペインバルジローナ)**  
赤身が美味しいアンガス牛 200g のステーキフリットを日替わりソースでお召し上がりいただけます。ディナーのみ提供。
- ④ **熟成牛ガーリックステーキ ¥1,382**  
(アジアリゾート&カクテルハウスグリーンラタン)  
特製ダレでマリネしてから焼き上げた柔らかくジューシーな熟成肉。ディナーのみご提供。



### カキ×ウニの豪華パスタやパンチの効いた台湾風まぜうどんなど、さっぱり&スタミナ満点の冷やし麺！

暑い夏についつい食べたくなるさっぱりとした冷やし麺は、夏バテ解消にもぴったりです。豪華な海の幸を贅沢に使ったパスタや、女性に人気のトマトやアボカドを使ったヘルシー麺、スパイスの効いたまぜうどんなど、冷製麺がラインナップ。



**トマトとアボカド冷麺 ¥1,188 (糖朝)**  
トマト、アボカド、蒸鶏がゴロっと入った、この夏限定の冷麺。お米を発酵させて作る調味料、チューニャンが味の決め手。優しい甘みとトマトの酸味が調和したまろやか仕立てです。



**岩ガキと生ウニの冷製生パスタ ¥1,800 (虎ノ門 ARBOL)**

トマトの酸味が効いたケッカソースを絡めながらいただく冷製パスタ。レモンを練り込んだタリオリニが爽やかに香ります。豪華な海の幸は、前菜としてお酒とともに楽しめます。ディナーのみ限定 10 食。



**台湾まぜうどん ¥900 (創作うどんとおでんあんぶく)**

唐辛子とニンニクを効かせたピリ辛の味がやみつきになるスタミナ麺が登場！名古屋発祥の台湾まぜそばを、いりこ揚げ玉で和風にアレンジしました。暑い夏に汗をかきながら食べたいメニューです。大盛りは 100 円増し。

## 清涼感たっぷり！美容にも嬉しいスーパーフード“チアシード”入りドリンクも登場

暑い夏にオススメのキーンと冷たいドリンクメニューが登場。「ザサードカフェバースタANDARDコーヒー」では女性に嬉しい美容効果たっぷりのスーパーフード“チアシード”が摂取できるハーブティーが新登場。“チアシード”のぷちぷち食感と炭酸のしゅわしゅわが絶妙にマッチしたさっぱりとしたテイスト。一方「虎ノ門コーヒー」のドリンクは、トップに乗せたふんわりとしたクリームの食感が癖になる、濃厚で芳醇な香り漂うテイストです。



シトラス& ハイビスカス  
パッションフルーツ& ジャスミングリーン  
ブルーベリー& ラベンター各 ¥450  
(ザサードカフェバースタANDARDコーヒー)

夏季限定の3つの味のハーブ&ティーは、スーパーフードのチアシードを使った栄養満点なドリンク。トロピカルなフレーバーが香り、炭酸で喉を涼やかに潤します。



アイスカプチーノ ¥560  
アイス抹茶カプチーノ/アイスモカチーノ ¥660(虎ノ門コーヒー)

3種類の味で楽しめるオリジナルのアイスカプチーノ。夏にぴったりな福岡県八女産の高級抹茶を使った抹茶味に、優しい甘味のモカも。ふわっと、ひんやりした食感に癒やされるこの夏の自信作です。

## コラム：「旅する新虎マーケット」～7月からは新虎通りで新潟を旅する～

2020年に東京オリンピック・パラリンピックのメインスタジアムと選手村を結ぶシンボルストリートにもなる「新虎通り」に、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」の魅力を編集、発信し、地方創生へつなげる『旅する新虎マーケット』が2017年2月に誕生しました。3ヶ月ごとにテーマを設け、全国各地から旬の食やアイテムを揃えるマーケット。7月からは、夏の章「夏疾風の物語 ローカル線で巡る越後の祭り」を開催中です。文化や伝統のシンボル、さらに人や地域をつなぐ架け橋でもある『祭り』をテーマに、新潟県下の5都市が参加。食やショッピング、地域の「文化」や「モノ」に触れるワークショップなどを通して、越後の旅情を感じることができます。

公式サイト：<https://www.tabisuru-market.jp>

