

世界各国の鍋料理が集結する初開催のグルメフェア 『ARK HILLS WORLD HOT POT 2024』開催

身体の芯から温まるスパイスを使用した鍋や、もちもち麺の入った鍋メニューなど全15店舗が参加

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ（東京都港区）では、2月9日（金）～3月14日（木）の期間、世界各国の鍋料理を楽しめる『ARK HILLS WORLD HOT POT 2024』を開催します。

初の試みとなる本イベントは、「鍋を使った世界の料理」をテーマに、近隣に大使館や外資系企業が集まるアークヒルズならではの、アメリカ、スペイン、イタリア、インド、タイなど、世界各国の料理を数多くご用意。

本場のイタリア料理を味わえるYOTTERIA GAKU Terrazzaでは、数種類のハーブや香味野菜などで煮込んだイタリアの家庭料理ポリートミスト（イタリア風おでん）を提供します。新鮮なういを贅沢に使ったスープで仕上げるHALE 海'sのフィッシャーメンズポット（U-NI鍋）や、オーストラリアの希少な羊「トップパドックラム」のスネ肉を使用したRUBY JACK'S Steakhouse & Barのラムシャンクのオニオングラタンスープなど、贅沢食材をふんだんに使用した豪華な鍋も登場。タイ料理 チャンロイkaawのカオソーイは、パリッと揚げた麺と茹でた麺の2種類の食感が楽しめます。

また、各店舗のイベント限定メニューを含むお食事を合計3,000円（税込）以上注文すると、抽選にチャレンジできるコイン1枚を店舗よりプレゼント（※）。お鍋、絞り器、調味料、豆皿、箸置きなど、おうち鍋を楽しめるグッズが当たります。（※ヒルズアプリ会員はコインを追加でもう1枚プレゼント）

まだまだ寒さの続く今だからこそ食べたい、アークヒルズならではの世界各国の鍋料理で、心も体も温まるホットなひとときをお過ごしください。



概要

日程：2月9日（金）～3月14日（木）の期間

参加店舗名：【アーク 森ビル】ウルフギャング・パック ピッツァバー、Bobby's New York ARK Hills、焼肉天gamushara、The SHEEP FORCE、Dos Escenas、YOTTERIA GAKU Terrazza、タイ料理 チャンロイkaaw、TOKYO MIX CURRY
【アークタワーズ ウェスト】アークヒルズカフェ
【アークヒルズ サウスタワー】Brianza 6・1、戸田亘のお好み焼 さんて寛、肉屋 格之進F、cafes-vinos-tapas LA TAVERNA ハセガワ、RUBY JACK'S Steakhouse & Bar
【アークヒルズ 仙石山森タワー】HALE 海's（全15店舗）

詳細URL：<https://www.arkhills.com/events/2024/02/0093.html> ※2月9日（金）公開予定

本件に関するお問い合わせ

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部

担当：宗像玲華、深田栞里、井上真吾、渡邊茂一

TEL：03-6406-6350 FAX：03-6406-6483

MAIL：hills-pr@mori.co.jp

アークヒルズ PR 事務局（株式会社プラチナム）

担当：星野七海、永瀬典子、小野悠奈

TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075

MAIL：hills_pr@vectorinc.co.jp

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

身体の芯から温まるスパイスを効かせた世界の鍋料理をご提供

寒い冬にぴったりな、中から身体を温める、こだわりのスパイスを使用したメニューを豊富にご用意。YOTTERIA GAKU Terrazza では、ハーブや香味野菜など数種類のスパイスを使用した「イタリア風おでん」ポッリートミストを提供します。cafes-vinos-tapas LA TAVERNA ハセガワでは、ピメントンパウダーやサフランなどスペイン料理に欠かせない食欲をそそる風味豊かなスパイスを使った煮込み料理が登場。世界各国のこだわりが詰まった身体を芯から温めるスパイスで煮込んだ料理で寒い冬を乗り切りましょう。



ポッリートミスト (イタリア風おでん)

YOTTERIA GAKU Terrazza

2,200 円

生ハムや香味野菜、数種類のスパイスを使って丁寧に作ったスープに、牛すね肉、豚トロ、手羽元、三浦産の珍しい野菜、ハーブなど、こだわりの食材を入れたイタリア風のおでんです。具材の旨みがバランス良く溶け込んだ、上品で優しい味わいをぜひお楽しみください。



ダークガンボ

Bubby's New York ARK Hills

1,700 円

チキンストックとブラウンソースに数種類のスパイスを加えて作ったベースに、エビや牡蠣、ソーセージ、香味野菜、オクラなどを入れて 6 時間以上じっくりと煮込みました。素材それぞれの旨みがギュッと凝縮されたスープと、バターライスが絶妙に絡み合うアメリカ南部の家庭料理です。



豚足と白いんげん豆の煮込み

cafes-vinos-tapas LA TAVERNA ハセガワ

1,880 円

細かく切った豚足と豚耳、白いんげん豆などをコトコト煮込んだスペインカタルーニャ地方の料理です。肉や豆など素材のエキ스가つまった煮汁に香味野菜やピメントン、サフランなどを加えた、優しい味わいが特徴で、豚の血とハーブ、スパイスなどを合わせた腸詰「モルシージャ」と一緒に食べると味がグンと引き立ちます。



TMC ビーフカレー

TOKYO MIX CURRY

939 円

牛肉をカルダモンやシナモン、ターメリック、コリアンダーなど 13 種類のスパイスと生クリーム、赤ワインでじっくりコトコト煮込んだスペシャルなカレーです。深いコクとフルーティな酸味が調和するリッチな味わいをお楽しみください。ゴロっとしたお肉がいくつも入っていて食べ応えも抜群！

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

各国自慢の贅沢な食材が彩る豪華鍋が登場

熟成肉の専門店肉屋 格之進 F では、岩手県産の黒毛和牛を煮込んで作るビーフシチューを提供するほか、独創的なハワイアン料理が人気の HALE 海' s では、新鮮なうにをたっぷりと贅沢に使用したうにクリーム鍋が登場。戸田亘のお好み焼 さんて寛のホルモン鍋では、希少なブランド牛「澤井牛」を使用した贅沢な逸品が楽しめます。いつもより少し贅沢な鍋を、自分へのご褒美や大切な人と一緒に味わってみませんか。



黒毛和牛のビーフシチュー

肉屋 格之進 F

3,800 円

岩手県産の熟成黒毛和牛のすね肉を使い、野菜と赤ワインをベースにした特製デミグラスソースでじっくりと煮込みました。ほどけるほど柔らかな牛肉はしっかりと旨みがあり、コクのあるソースと絡み合せて贅沢な味わいが広がります。フェア限定の特別な逸品をぜひご堪能ください。



フィッシャーマンズポット (U-NI 鍋)

HALE 海' s

8,800 円(2人前) ※要予約

うにをたっぷりと贅沢に使い、生クリームと和風出汁で仕上げた濃厚なスープでいただく極上の鍋です。具材は旬の魚介類を中心に野菜などを取り合わせ、食べ進めるうちにそれぞれのエキスが溶け込んで旨みがどんどんアップ。メはバターライスとチーズを絡めた、とびきりのリゾットをどうぞ。



牛ホホの煮込み

Dos Escenas

3,900 円

旨みが凝縮した牛ほほ肉を、赤ワインとフンドボー、バルサミコ酢を煮詰めてキャラメル状にしたソースを使って8時間以上じっくりと煮込みました。柔らかくほどける牛肉に絡むソースのコクとほのかな甘さが口の中に優しく広がります。付け合わせの彩り野菜とマッシュポテトもアクセントとして抜群。



澤井姫牛のホルモン鍋

戸田亘のお好み焼 さんて寛

3,190 円

こだわりの餌、環境で育てられたブランド牛「澤井牛」の中でも、流通量が少ない雌牛のホルモンを使用。スッカリした脂の旨みと上品な甘さが特徴です。特製スープの美味しさと、コラーゲンたっぷりのプルプル食感をお楽しみください。メにうどんを入れて、おいしさを二度味わえます。

※うどんは別料金



ラムシャンクのオニオングラタンスープ

RUBY JACK'S Steakhouse & Bar

1,800 円

オーストラリアの自然放牧で育ったグラスフェッド羊「トップパドックラム」のスネ肉を使用し、じっくりと時間をかけて炒めた玉ねぎ、スパイス、香味野菜などと一緒に煮込んだ濃厚な味わいの一品です。とろけるようなラム肉と玉ねぎの豊かな風味、熟成されたチェダーチーズのコクが奏でる贅沢な味のハーモニーをお楽しみください。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

もちもち、パリパリ、ホロホロなど様々な食感が楽しめる鍋料理も

タイ料理 チャンロイ kaaw では、パリッと揚げた麺と、茹でた麺の 2 種類が入ったカレーラーメンを提供。2 種類の違った食感をお楽しみいただけます。**焼肉天 gamushara** のチゲ鍋は、もちもちの麺があんに絡み、心にしみる味わいに。いつもの定番メニューを本イベント用に特別にアレンジしました。また、**The SHEEP FORCE** では、ラム肉のホロホロ感がたまらないスペインの火鍋風料理が登場。♫のチーズリゾットで余すことなくスープを楽しめます。食感の変化も楽しみながら、この時期だけの特別な鍋メニューをご賞味ください。



カオソーイ

タイ料理 チャンロイ kaaw

1,380 円

ココナッツミルクを入れたカレースープに、パリッと揚げた麺と、茹でた麺の 2 種類が入ったカレーラーメンです。楽しい食感の違いとクリーミーな味わいで、いまタイで人気急上昇中。お好みでレモンや唐辛子、ナンプラーなどを加えると美味しさが一段と引き立ちます。



チゲ鍋のあんかけちゅるちゅる

焼肉天 gamushara

1,650 円

甘辛く煮た黒毛和牛のスジと、ほうれん草、もやし、白菜などがたっぷり入ったピリ辛、熱々の一杯です。具材の旨みを閉じ込めたあんかけが、もちもち食感のうどんによく絡んで堪らない美味しさに。お店で大人気のカルビうどんを特別にアレンジした自慢のメニューを、ぜひご堪能ください。



クラムチャウダーピザ

ウルフギャング・パック ピッツァバー

1,900 円

ホッとする優しい味わいのクラムチャウダーをピザにトッピングしました。味の主役となるアサリは、もちもちのピザ生地には負けないようじっくり煮込んで旨みをギュッと引き出しています。プリプリの海老やサクッとしたブロッコリーなど、さまざまな具材が奏でる食感の違いもお楽しみください。



猪のカッソーラ

Brianza 6・1

3,500 円

豚肉を使用して作られる北イタリアの料理「カッソーラ」を、冬に脂がのって美味しい猪の肉を使って、軽いトマト風味に仕上げました。弾力のある肩肉や、柔らかな頬肉などを取り合わせるにより、一皿で違った食感、味わいが楽しめます。スパシーなサルシッチャ（腸詰）と、甘みのあるちりめんキャベツとの相性も抜群です。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。



トリッパトマト煮込みのグラタン風 アークヒルズカフェ

1,200円

丁寧に下処理したトリッパ（牛の胃）を、玉ねぎやセロリなどと一緒にトマトソースでじっくりと煮込みました。炙ったモッツァレラチーズとトマトソースが絡み合う豊かな風味と、トリッパのとろけるような柔らかさをぜひお楽しみください。とくに赤ワインとの相性は抜群です。



ほろほろラム肉の火鍋風～＼はチーズリゾット～ The SHEEP FORCE

2,500円

コンソメ、トマト、豆板醤などで作ったピリ辛スープに、柔らかいラムの肩肉を入れて、ホロホロになるまで煮込みました。厚切りラム肉のしっかりとした味わいと、牡蠣や野菜、きのこなどの旨みが凝縮した出汁の美味しさが広がります。最後はスープで作るチーズリゾットをお楽しみください。

おうちでもあったか冬グルメを楽しめるギフトが抽選で当たるチャンス！

各店舗のイベント限定メニューを含むお食事を1会計3,000円（税込）以上オーダーされた方には、抽選に参加できるコインを1枚、店舗よりプレゼント。さらに、ヒルズアプリ会員はもう1枚プラスでもらえるサービスも！景品はお鍋、絞り器、調味料、豆皿、箸置きなど、鍋料理をもっと楽しめる冬グルメギフトが勢ぞろい。アークヒルズで鍋料理を堪能したあとは、ぜひお家でも様々な鍋料理をお楽しみください。



※画像はイメージです。

レストラン予約など、「ヒルズアプリ」の機能が拡充

森ビルが運営する六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど様々な“ヒルズ”のサービスを ONE ID でシームレスに活用できる「ヒルズアプリ」では、ヒルズカードのポイントが QR コードで加算・利用できることに加え、パーソナライズされたサービスや情報をお届けするなどお客様にあわせたサービスを提供しています。一部グルメ店舗の予約や、ヒルズで開催される対象イベントへお申込みができるほか、ポイント利用も 1pt 単位からでき、一部ヒルズポイント交換特典はアプリ上で交換いただけます。ヒルズアプリは今後も“ヒルズ”を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験をご提供できるよう、順次機能を更新して参ります。

https://www.hillscard.com/about_app

