

**かき氷、冷製麺など夏の暑さを心地よく楽しむグルメフェア
「麻布台ヒルズ 夏のひんやりメニュー」を開催**
お得にお楽しめるハッピーアワーや、カウンター席で気軽なセットを楽しむ企画も

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻 慎吾)が運営する麻布台ヒルズ(東京都港区)は、夏の暑さを心地よく楽しむグルメフェア「麻布台ヒルズ 夏のひんやりメニュー」を、2026 年 6 月 20 日(土)～9 月 13 日(日)の期間に開催します。



本企画では、暑い季節にぴったりの“ひんやり”をテーマに、旬のフルーツを贅沢に使用した見た目にも涼やかなかき氷やフローズンスイーツなど“シャリッと冷たい”メニューが充実するほか、猛暑でもさっぱりと楽しめる冷製麺や、ピリッとした辛さがクセになるメニューなど、暑さを楽しみに変えるラインアップをご用意しました。近年、夏の暑さが長期化していることを踏まえ、初夏から晩夏まで、約 3 か月にわたって開催することで、麻布台ヒルズで心地よい夏のひとときを長くお楽しみいただけます。

シャリッと食感が楽しい冷涼メニューとして中村藤吉麻布台の「まると氷^{トウモロコシ} [抹茶] TO GO」などの夏の定番・かき氷や、ペリカンカフェの「シャリシャリ食べる昔懐かしミルクセーキ」が登場。さらに、からだにやさしい、いたわりメニューとして、春雨麺を使用した京都 八百一の「かつお出汁の春雨麺」などがラインアップ。夏に外せないアイス部門では、ショウダイビオナチュールの「ジェラートバーキャンディー」、ピリ辛グルメ部門からはピリッとした刺激がクセになる希須林 麻布台の「希須林麻布台 特製冷やし担々麺」が辛麺として登場します。

また、お得に楽しめる「ハッピーアワー」や、仕事帰りやショッピングの合間に各店おすすめの 1 杯とおつまみなどをセットで楽しめる「カウンターでカンパイ！」企画など、夏のひとときを彩るユニークな企画も展開。この夏は、都心にいながら涼とにぎわいを感じられる麻布台ヒルズで、特別なお食事をご堪能ください。

■「麻布台ヒルズ 夏のひんやりメニュー」開催概要

開催日時 | 2026 年 6 月 20 日(土)～9 月 13 日(日)

※ひんやりスイーツ&ドリンクは 6 月 20 日(土)～8 月 31 日(月)、ひんやり麺は 7 月 1 日(水)～9 月 13 日(日)の開催。

開催場所 | 麻布台ヒルズ 対象各店舗

公式サイト | https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/06/0363.html

< 本件に関するお問い合わせ先 >

麻布台ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 中村(080-7637-4594)、寺島(080-4652-3813)、関、田中、中根

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: azabudaihills_pr@ssu.co.jp

■暑い夏にこそ堪能したい”ひんやり体験”！シャリッと食感が特徴の冷涼メニュー

夏の定番かき氷やフロゼンスイーツ、冷たい麺など、見た目にも涼やかなシャリッと食感が特徴のメニューが勢揃い。旬のフルーツを贅沢に使った見た目も華やかなかき氷や、素材の美味しさをそのまま味わえる冷たいデザート、ボリューム満点の冷製麺など、食感が楽しいラインアップをご用意しています。

◇日本橋 千疋屋総本店

麻布台ヒルズ限定

「かき氷 2 種のマンゴー」4,180 円

甘みの濃いマンゴーと、爽やかなマンゴーソースがかき氷と溶け合い、カルダモン香るメレンゲがアクセントを添えます。ジューシーなマンゴーの果肉感を十分に堪能できる、涼やかで芳醇なデザートに仕上げました。

販売期間 | ～9 月末予定

販売時間 | 11:00～20:00(L.O.19:30)



◇麻布台ヒルズギャラリーカフェ

麻布台ヒルズ限定

1 日 30 食限定

「完熟マンゴー×シトラスカモミールのかき氷」2,300 円

蔵元八義謹製／高級天然氷のかき氷専門店「中町氷菓店」との初コラボレーション。ふわふわに削った天然氷に華やかなカモミールティーの香りをまとうせ、国産完熟マンゴーと甘酸っぱいパッションフルーツを使用した、果肉感たっぷりの製氷蜜と紅茶のジュレを重ねています。

販売期間 | 6 月 20 日(土)～8 月 31 日(月)

販売時間 | 10:00～20:00(L.O.19:00)



◇ペルー料理アルド

麻布台ヒルズ限定

「アマゾン氷」1,650 円

マンゴーの果肉を贅沢にあしらい、季節のフルーツを添えた彩り豊かなかき氷。ペルー原産の低 GI スーパーフルーツ「ルクマ」のアイスに、黒糖のようにコク深いアルガロビーナシロップをかけました。奥行きのある甘味を 1 品で楽しめます。

販売期間 | 6 月 20 日(土)～8 月 31 日(月)

販売時間 | 平日:11:30～15:00(L.O.14:30)、17:30～23:00(L.O.22:00) 土日祝:11:00～16:00(L.O.15:30)、17:30～23:00(L.O.22:00)

※画像はイメージです。時期により、使用食材を含む内容の一部が変更となる場合がございます。



◇中村藤吉麻布台

麻布台ヒルズ限定

1 日 50 食限定

「まると氷[抹茶]TO GO」1,380 円

抹茶ゼリイと抹茶ソフトクリームが贅沢に隠れ、食べ進めるほどにコクのある抹茶蜜へと変化します。抹茶クリームと合わさると、まるで抹茶そのものを味わうような満足感に包まれる、最後まで飽きのこないかき氷です。

販売期間 | ～9 月 30 日(水)

販売時間 | 10:00～20:00



AZABUDAI HILLS

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。
※在庫状況によって予定より早く販売を終了する場合がございます。
※価格はすべて税込表示です。
※画像はイメージです。

◇Sta.麻布台(エスティーエー) 麻布台ヒルズ限定

「Sta.のかき氷」 680 円

日本らしい茶葉の豊かな風味を生かし、白砂糖を使わずに素材本来のやさしい甘みを引き出しました。すっきりとした後味で、暑い季節にも軽やかな一杯です。単品でも、食後のデザートとしてもおすすめです。

販売期間 | 6 月 20 日(土)～8 月 31 日(月)

販売時間 | 11:00～17:00(ランチ・カフェタイム)



◇パティスリーアンドカフェ デリーモ 麻布台ヒルズ限定

「パフェ氷 キャラメルバナナショコラ」 2,167 円

ふんわりと削った氷に自家製シロップをたっぷりとかけ、なめらかなチョコクリームをベースに、濃厚なマスカルポーネパンナコッタ、サクサクのチョコクランチや香ばしい焦がしバナナなど、たくさんの具材を贅沢に詰め込んだパフェ仕立ての進化系かき氷。食べ進めるごとに 2 種のソースで味が変わる、江口和明シェフの自信作です。(人気のフィナンシェつき。)

販売期間 | 6 月 22 日(月)～9 月上旬予定

販売時間 | 11:00～22:00(L.O 21:00)



◇ペリカンカフェ 麻布台ヒルズ限定

「シャリシャリ食べる昔懐かしミルクセーキ」 500 円

※容器代+50 円(税込)でテイクアウト可

卵や練乳、ミルクがベースの特製シロップを、粗く削った氷に絡めた長崎名物の食べるミルクセーキ。どこか懐かしいやさしい甘さとシャリシャリとした食感が涼やかさを運ぶ、暑い日に楽しみたい一品です。

販売期間 | 6 月 20 日(土)～9 月 13 日(日)

販売時間 | 8:30～20:00(L.O.19:30)



◇サーワーン ビストロ 麻布台ヒルズ限定

「カノムチンサウナーン(タイ風冷麺)」 1,650 円

ココナッツミルクをベースに魚介出汁の旨味を重ね、ナンプラーやカフィアライム、レモングラスを効かせた、南国の夏を思わせる冷麺。塩味に酸味と辛味が調和した、香り立つエキゾチックな味わいと、シャリシャリな食感が楽しい一皿。

販売期間 | 6 月 20 日(土)～8 月 31 日(月)

販売時間 | 11:00～14:00 (L.O.14:00)

17:30～23:00 (L.O.22:00)



■夏の定番、ひんやり贅沢なアイスセレクション

フルーツやカカオなど素材を活かしたアイスやジェラートが登場します。旬のフルーツを使用したフレーバーや、この時期だけの限定メニューなど、見た目にも涼やかなラインアップをご用意しました。ショッピングの合間のひと休みや、自分へのご褒美にもぴったりな、夏ならではの味わいをお楽しみください。

◇ルノートル

麻布台ヒルズ限定

「パルフェ・フィユ・ドトンヌ」1,980 円

スペシャリテのスイーツ「フィユ・ドトンヌ」がパルフェ仕立てに。カカオが豊かに香るチョコレートアイスとカカオソースに、サクサクのメレンゲを合わせました。トップのチョコレート細工は、職人が手作りで仕上げています。

販売期間 | 通年

販売時間 | 11:00～20:00(L.O.18:00)



◇クリオロ

麻布台ヒルズ限定

「マンゴーショコラサンデー」1,300 円

なめらかなミルクソフトに自家製マンゴーソースを合わせ、クッキー生地やヘーゼルナッツキャラメリゼ、濃厚なチョコレートケーキを添えたボリュームたっぷりのサンデー。多彩な食感が重なり合う、贅沢な味わいです。

販売期間 | ～9 月末 予定

販売時間 | 11:00～19:00

※土曜日のみ 11:00～18:30



◇ショウダイビオナチュール

「ジェラートバーキャンディー」各 700 円

農家から届く素材本来の味を大切に、身体にやさしいジェラートバーを全 10 種類のフレーバーでご用意。葛を使用しており、溶けにくくもっちりとした食感です。果汁ソースが描く鮮やかなコントラストが、目にも涼やかなひとときをお届けします。

販売期間 | 通年

販売時間 | 11:00～20:00



■夏の日差しに疲れやすい体をやさしくいたわるメニュー

暑さで食欲が落ちがちな季節にも嬉しい、からだにやさしい食材を取り入れたメニューも登場。豆乳や春雨などを使用した食欲がない時にも身体にやさしい一皿や、栄養バランスに配慮したグルメ、スイーツを揃えました。美味しさとやさしさを兼ね備えた、夏の日常に寄り添うメニューを、シーンに合わせてお楽しみください。

◇ふかひれ家

麻布台ヒルズ限定

1日10食限定

「豆乳冷やし担々麺」単品 2,200 円

※ランチ限定メニューあり（前菜3種盛り・ふかひれスープ・漬物・デザート付）2,800 円

食欲を誘う見た目と、バランスのとれたほどよい辛味が魅力の一品。野菜の食感と肉の旨みが喉越しのよい細麺と抜群に絡み合い、まろやかでコクのある豆乳スープがやみつきになるおいしさです。平日のランチ限定セットもご用意。

販売期間 | 7月2日(木)～9月13日(日)予定

販売時間 | 11:30～14:00(L.O.13:30)、18:00～23:00(L.O.22:00)

※ディナータイムは単品での提供のみ



◇京都 八百一

麻布台ヒルズ限定

「自家製ソーダ(パイン、赤しそ、梅、ジンジャー、ECO いちご)」各 600 円

自社農場の赤しそや ECO いちご、丸ごとの新生姜、パイナップルの芯などを漬け込んだ自家製シロップを使用。色鮮やかで見た目にもかわいく、素材の風味が広がり、すっきりとした喉越しが心地よい無添加のソーダです。

販売期間 | 通年

販売時間 | 10:00～20:00



◇アール・エフ・ワン

「山椒香る 野菜の揚げびたし風サラダうどん」940 円

豆乳入りのやさしいめんつゆに、山椒をきかせた鶏そぼろと揚げ野菜を合わせたサラダうどん。まろやかなつゆと爽やかな香りが調和し、食欲が落ちやすい夏にも最適です。彩り豊かで健康的なランチタイムを演出します。

販売期間 | 7月16日(木)～8月26日(水)

販売時間 | 10:00～20:00



◇京都 八百一

1日10食限定

「かつお出汁の春雨麺」799 円

かつおの出汁が香る春雨麺に、オクラやもずく、みょうが、しそをトッピング。ネバネバ食材で、暑さに疲れた体にやさしくエネルギーをチャージ。彩り豊かなパプリカが華やぎを添え、さっぱりといただけます。

販売期間 | ～9月30日(水)予定

販売時間 | 10:00～20:00



■夏の食欲を刺激する、痺れるスパイシーさがクセになる辛冷麺

暑さが続く季節にこそ食べたくなる、スパイシーな辛麺メニューも冷たくなって登場。ピリッとした辛さと旨みが食欲を刺激し、夏バテ気味の時期でもさっぱりと楽しめる一杯をご提案します。冷たくて辛い、夏ならではの醍醐味として、ぜひご堪能ください。

◇希須林 麻布台

「希須林麻布台 特製冷やし担々麺」1,580 円

夏バテ気味の体にうれしい冷やし担々麺を、今年もご用意。栄養豊富な胡麻のkokoroに唐辛子の刺激、小麦の香り豊かな麺が絡み、満足感のあるおいしさが楽しめます。暑い日こそ活力を養う一品をぜひご堪能ください。

販売期間 | 7月1日(水)～9月13日(日)

販売時間 | 11:30～14:30 (L.O.14:00)、17:30～23:00 (L.O.21:30)



◇虎景軒(フージン)

麻布台ヒルズ限定

「火鍋風冷製麻辣麺」4,800 円 (サービス料込み)

火鍋の醍醐味である刺激と満足感を、涼やかに、そしてダイナミックに表現した冷製麻辣麺。胡麻とピーナッツの濃厚ペースト、フライドオニオンの2種の味変で、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

販売期間 | 7月1日(水)～9月13日(日)

販売時間 | ランチタイム限定 11:30～15:00 (LO. 平日 14:00 / 土日祝 14:30)



◇ラシーヌ

麻布台ヒルズ限定

1日15食限定

「函館産雲丹とクレソンの冷製カルボナーラ ～すだちの香りと発酵青唐辛子～」2,400 円

函館直送の新鮮な雲丹のkokoroを活かした冷製カルボナーラ。クレソンのほのかな辛みとみょうが、ロックチャイブが軽やかさと香りを添え、夏にこそ味わいたい仕上がり。すだちの皮と発酵青唐辛子で味の変化も楽しめる一皿です。

販売期間 | 7月5日(日)～8月31日(月)

販売時間 | ランチ 11:00～15:00 (LO. 14:00)

ディナー:18:00～22:00 (LO. 21:00)



■夕暮れ前から始まる、麻布台ヒルズの「ハッピーアワー」

麻布台ヒルズの夏は、ひんやりメニューではありません。夕暮れ前のまだ明るい時間から、気軽に一杯を楽しめる「ハッピーアワー」も開催します。「ハッピーアワー」では、16 時前後の時間帯から、ビールやワイン、カクテルなどの定番ドリンクと、各店舗の個性が光る一品料理やおつまみのセットなどを用意しています。落ち着いた雰囲気や、開放感あふれるテラス席など、店舗ごとに異なる空間で過ごせるのも特徴です。時間帯によって表情を変える麻布台ヒルズの街並みを感じながら、贅沢な午後のひとときをお過ごしください。

開催日時 | 2026 年 6 月 20 日(土)～9 月 13 日(日)

※期間限定メニューの他、通年ご提供しているメニューもございます。

公式サイト | https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/06/0368.html ※6 月 19 日(金)公開予定

参加店舗 | アヒリヤ、アルケミー、Sta.麻布台(エスティエー)、オルビー、ザ ラバーズ ラウンジ、サーワーン ビストロ、ジャヌ メルカート、ショウグンバーガー、とんかつ河むら、博多天麩羅たかお UMU(ウム)、バルコニー バイシックス、プルニエ アール デュ キャビア フランセ、ペリカンカフェ、ボガマリ クチーナ メディテレーネア、麵尊 rage(レイジ)、ラシーヌ

■カウンター席で気軽に、平日夜の一杯を。「カウンターでカンパイ！」

館内各店舗のカウンター席で予約不要・ふらりと立ち寄れる「カウンターでカンパイ！」を、6 月 15 日(月)～6 月 26 日(金)の期間、平日のみの限定で開催。各店舗が、自信を持っておすすめする一杯と一皿を、気軽にお楽しみいただける 1,500 円～のセットメニューにしてご提供します。カウンター席ならではのライブ感や気やかな雰囲気をお楽しみいただきながら、仕事帰りの一杯や、買い物の合間の立ち寄り、複数店舗を巡る「はしご利用」などにいかがでしょうか。



開催日時 | 2026 年 6 月 15 日(月)～6 月 26 日(金)の平日のみ

公式サイト | https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/06/0372.html ※6 月 11 日(木)公開予定

参加店舗 | アヒリヤ、居酒屋 うちやま、オルビー、カルメン、希須林 麻布台、サーワーン ビストロ、蕎麦前山都、バルコニー バイシックス、ふかひれ家、ペルー料理アルド、ボガマリ クチーナ メディテレーネア、ミモザ ナチュラルワインスタンド、ラシーヌ、Hills House Dining 33、Hills House Sky Room Cafe & Bar