

六本木で春の訪れと日本の伝統文化を感じる“都心型お花見”  
「六本木ヒルズ 春まつり 2026」開催  
「京都薪能」の上演から、和楽器パフォーマンス、万華鏡づくりまで

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する六本木ヒルズは、2026年4月3日(金)～5日(日)の3日間、都会の真ん中で日本の伝統芸能を五感で楽しむ「六本木ヒルズ 春まつり 2026」を開催します。



六本木ヒルズアリーナのステージでは、初日となる3日に京都の初夏の風物詩「京都薪能」のスペシャルプレ公演を、4日には「社会問題に挑むかぶき者」による創作歌舞伎、5日には日本遺産にも登録された島根県伝統芸能「石見神楽」をお届けします。京都薪能では、春の清水寺を舞台にした能《花月》を上演。桜咲き誇る春の宵、皆様を幽玄の世界へと誘います。

他にも、東京を代表するよさこいチームや、和と洋を織り交ぜ結成したアンサンブルグループなどによる和舞台パフォーマンスを日替わりでご用意。さらに、明治32年創業の成田の名店による和菓子の販売や、輪投げといった昔懐かしい遊戯を体験できる屋台など、家族でも楽しめるコンテンツが勢ぞろいし、日本の伝統を五感でお楽しみいただけます。

その他、六本木ヒルズ内のホテル・レストラン14店舗が趣向を凝らし、春の食材を使った絶品グルメが並ぶ「グルメ屋台」、山梨県の地元特産品を販売するブースなども登場します。

また、期間中は、毛利庭園と六本木さくら坂の合計約90本の桜を幻想的にライトアップ。通常非公開の屋上庭園でも桜を楽しめるほか、六本木ヒルズ展望台から東京の桜を見渡す“天空のお花見”などの恒例企画も実施します。

この春は六本木ヒルズで、日本の伝統文化の多彩な魅力と至極の食を味わいながら、満開の桜とともに心地よい時間をお過ごしください。

## ■「六本木ヒルズ 春まつり 2026」概要

開催日時:2026年4月3日(金)～5日(日)

開催場所:六本木ヒルズ

公式サイト:<https://www.roppongihills.com/events/2026/04/0549.html>

<本件に関するお問い合わせ先>

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、吉野

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

## 六本木ヒルズ 春まつり 2026

春の恒例イベント「六本木ヒルズ 春まつり 2026」では、都心で日本の文化を伝え続けてきた六本木ヒルズならではの、本格的な日本の伝統芸能やパフォーマンスをお楽しみいただけます。他にも、春を感じられる絶品グルメを提供する屋台や、家族で楽しめるワークショップや遊戯屋台などもご用意。さらに普段は非公開の屋上庭園も限定公開します。春の訪れとともに、日本の魅力をご堪能ください。

日 時: 4月3日(金) 17:00~20:00、4日(土)・5日(日) 12:00~18:00

場 所: 六本木ヒルズアリーナ

主 催: 六本木ヒルズ自治会、森ビル株式会社

協 力: 株式会社テレビ朝日、ハリウッドビューティグループ、株式会社森ビルホスピタリティコーポレーション

### ■スペシャルパフォーマンス

期間中は毎日異なる日本の伝統芸能をお届けします。篝火(かがりび)を焚いて演じる「京都薪能」や、「社会問題に挑むかぶき者」による創作歌舞伎・桜華絢爛、日本遺産にも登録された島根県の伝統芸能「石見神楽」などをお楽しみいただけます。

#### 京都薪能 2026 スペシャルプレ公演

1950年に始まり、平安神宮の大極殿を背景に、篝火の焚かれる幻想的な雰囲気の中で開催される京都薪能。今年の京都薪能 2026 スペシャルプレ公演では、春の清水寺を舞台にした能《花月》をご覧ください。桜咲く境内の中で少年・花月が芸尽くしの妙をお目にかけます。満開の春景色とともに展開する、幽玄の世界。都心の中で古都の春を感じるひとときを、どうぞご堪能ください。

日 時: 4月3日(金) 18:00~18:35、19:00~19:35



※過去開催時の画像です

#### 創作歌舞伎・桜華絢爛

「社会問題に挑むかぶき者」による創作歌舞伎、六本木ヒルズにてついに上演。伝統と現代が交差する舞台上、世に蔓延る社会課題に挑み、世の中の災や争いを酒に封じ込み飲み干す「かぶき者(ヒーロー)」の物語。

歌舞伎役者 中村橋吾ほか、気鋭のアーティスト陣が贈る渾身的一幕。演目《よにひびけかくてるのわざ世響斯輝伎》をお楽しみください。

日 時: 4月4日(土) 14:00~14:30



©Yusuke Sakata

#### 石見神楽 出演: 石見神楽東京社中

島根県西部の石見地方に古くから伝わる伝統芸能。日本神話を題材に、独特の哀愁あふれる笛の音、活気溢れる太鼓囃子に合わせて、金糸銀糸を織り込んだ豪華絢爛な衣裳と表情豊かな面を身につけて演舞します。日本国内はもちろん、海外でも大きく評価をされており、2019年には日本遺産にも登録されました。

日 時: 4月5日(日) 14:00~14:30



## ■ステージパフォーマンス

東京を代表するよさこいチームや、和と洋を織り交ぜ結成したアンサンブルグループなどによる、日本の伝統を迫力ある臨場感で楽しめるパフォーマンスを実施します。

### 和楽器アンサンブル真秀

春の訪れを、和の音色でお届けします。箏・尺八を中心に、親しみのあるメロディを和楽器アンサンブルならではの優しい響きで奏でます。

日 時: 4月4日(土) 13:00~13:30、15:30~16:00



### よさこい 出演: 燦-SUN-

2013年設立。「東京よさこい」2連覇や「北海道 YOSAKOI ソーラン祭り」ファイナル優秀賞、よさこい発祥の地でもある高知での「よさこい祭り」では地区競演場連合会奨励賞を受賞するなど、多数の実績を誇る東京を代表するよさこいチームのひとつです。

日時: 4月4日(土) 17:00~17:30



### アンサンブルジャパン

2019年、世界中の人に和楽器の魅力や可能性を発信するために、和と洋を織り交ぜ結成したアンサンブルグループ。主にYouTubeでの演奏映像作品に取り組み、現在総再生数は1000万回を超える。

今回は和楽器と洋楽器のコラボレーションで、伝統と革新が交差する唯一無二のサウンドをお届けします。

日 時: 4月5日(日) 13:00~13:30、16:30~17:00



### 津軽三味線 輝&輝

2008年に白藤ひかり、武田佳泉のふたりによって結成された本格派津軽三味線デュオ。それぞれが全国大会で日本一になった経験を持ち、世界でも人気のある女性津軽三味線ユニットです。輝&輝(KIKI)の持ち味は、伝統的な津軽三味線のスタイルである「民謡」を大切にしながら様々な音楽ジャンルを取り入れた民謡のアレンジ楽曲や、津軽三味線の奏法を存分に生かした自身で作曲するオリジナル曲。2人の個性が重なり合い、他では聴くことのできない輝&輝(KIKI)ならではの音楽をお届けします。

日 時: 4月5日(日) 15:30~16:00



## ■和伝統屋台

春を彩る日本の和菓子や春にぴったりな日本茶、昔ながらの玩具遊びなど、伝統技術を観て・食べて・体験できる屋台が並びます。

### なごみの米屋×菓子の記録貼(和菓子専門店)

明治32年創業の成田の名店「米屋」。地元の芝栗を練り込んだ「栗羊羹」を創製し、成田山参詣土産として販売したことが始まりです。伝統と熟練の技術でお客様に喜んでいただけるお菓子づくりを目指しています。

日 時:4月4日(土)・5日(日) 12:00~18:00



### Enjoy!日本茶(日本茶アンバサダー協会)

日本茶アンバサダー協会が、「桜の煎茶」など春にぴったりな日本茶をテイクアウトカップでご用意。日本茶に関するご質問も歓迎します。

日 時:4月4日(土)・5日(日) 12:00~18:00



### 昔あそび大集合@移動式あそび場

コマ・メンコ・けん玉・お手玉、竹コリントや積み木など、昔あそびが大集合。さらに、今回は、扇子を使った日本の伝統あそび「投扇興」にも挑戦できます。年齢をこえて、気軽に立ち寄れるあそび場です。

日 時:4月4日(土)・5日(日) 12:00~18:00

参加費:無料



## ■ ワークショップやお子さま向けプログラム

かんてんネドを使った和菓子づくりや、万華鏡づくりなどを体験できるワークショップをご用意しました。輪投げなどで遊べる遊戯屋台も登場し、ご家族みんなで一緒に楽しめます。小さなお子様も保護者の方と一緒にぜひ挑戦してみてください。

### ポーネルド「かんてんネドで和菓子づくり」

かんてんネドを使って和菓子を作りましょう。メニューは「三色団子」「富士山の練り切り」「組み飴」の3種類です。残りのネドはお持ち帰りできるので、おうちでも楽しめます。

日 時:4月4日(土)、4月5日(日) 各日 12:00、13:00、14:00、15:00、16:00

定 員:各回 12名

対象年齢:3歳頃~大人

参加費:2,750円

所要時間:各回 35~45分程度

参加方法:先着順

※各日 11:30より会場内で受付 ※定員になり次第終了

※未就学児及び小学校低学年のお子様には、保護者の方のご同伴をお願いします。



## オリジナル万華鏡づくり

色や形を自由に組み合わせて、世界にひとつだけの万華鏡をつくろう！2枚のプレートを入れ替えるだけで、くるくる変わる不思議な模様。のぞいた先にあなただけの模様が生まれます。



日 時:4月4日(土)、4月5日(日)

定 員:各日 100名

参加費:1,000円

所要時間:20分程度

参加方法:先着順

※各日 11:30 より会場内で受付 ※定員になり次第終了

※未就学児及び小学校低学年のお子様には、保護者の方のご同伴をお願いします。

## 「日本茶の最高峰“玉露”淹れ方体験(福寿園)」

京都の茶舗福寿園の碾茶入り玉露をプロの手ほどきでご自身で淹れて、和菓子とお楽しみいただきます。



日 時:4月4日(土)、4月5日(日)

定 員:各回 6名

参加費:1,500円(お菓子付き)

所要時間:30分程度

参加方法:先着順

※各日 11:30 より会場内で受付 ※定員になり次第終了

※お子様には、保護者の方のご同伴をお願いします。

## 六本木ヒルズ自治会

自治会員の運営による、輪投げとキャプテンキッドの遊戯屋台。子どもから大人まで、年齢に関係なく楽しめる毎年人気の遊べる屋台です。



日 時:4月3日(金)17:00~20:00

4月4日(土)・5日(日)12:00~18:00

## ハリウッドビューティグループ

ハリウッド美容専門学校の学生による、フェイスペイントをお楽しみください。



日 時:4月3日(金)17:00~20:00

4月4日(土)・5日(日)12:00~18:00

## テレビ朝日

EX ガーデンカフェの春まつり限定屋台。旬のいちごスイーツをお楽しみください。

日 時: 4月3日(金)17:00~20:00  
 4月4日(土)・5日(日)12:00~18:00



## 山梨県((株)ヤマフジ)

「山梨県産富士山レモンのスパイスソーダシロップ」をイベント限定でご提供します。レモンの爽やかさとスパイスの香りが広がる一杯。シロップ販売のほか、ホット / ソーダ割りのドリンクでもお楽しみいただけます。その他山梨県産品もご用意しています。

日 時: 4月4日(土)・5日(日)12:00~18:00



## ■スプリング・オープン・ガーデン

通常非公開のけやき坂コンプレックスの屋上庭園を、「春まつり」の時期のみ限定公開します。地上 45メートルから広がるこの庭園は、まるで日本の田園風景がそこにあるかのような雰囲気。今年も菜の花畑をお楽しみいただけます。都会の喧騒を忘れ、春の訪れを感じながら贅沢なひとときをお過ごしください。

日 程: 4月4日(土)・5日(日)  
 時 間: ①13時~、②14時~、③15時~、④16時~  
 料 金: 無料  
 定 員: 各回 30名  
 場 所: けやき坂コンプレックス屋上  
 受付方法: 各日 12:00 から春まつり総合受付にて先着順で受付  
 ※屋外のため、荒天および強風等の場合は中止となります。



## ■六本木ヒルズグルメ屋台

六本木ヒルズ内のホテル・レストランが、新じゃがいもや桜エビなどの春の食材を使った限定メニューや、趣向を凝らした春を感じられる絶品グルメをご用意。

参加店舗: インド料理 ディヤ | グランド ハイアット 東京 | 信濃屋 | 鮭鐵/鐵ちゃん | 中国料理 ゴールデンタイガー  
南翔饅頭店 | ニャーヴェトナム | 梅蘭 | バルバッコア | ヒルズ ダル・マット | POKEDO MARKET  
毛利 サルヴァトーレ クオモ | リゴレットバーアンドグリル | ワインショップ・エノテカ



インド料理 ディヤ

「新じゃがいもと香味野菜コロッケ  
ボール」

700 円



グランド ハイアット 東京

「コラーゲンスープ鶏煮込みそば」

800 円



信濃屋

「ワイン各種」

グラス500円、ボトル 3,000 円



鮭鐵/鐵ちゃん

「串焼き 3 種盛り」

1,400 円



中国料理 ゴールデンタイガー

「春野菜と桜海老のあんかけ揚げ  
そば」

800 円



南翔饅頭店

「小籠包」

600 円



ニャーヴェトナム

「アスパラと牛肉炒めの汁なし麺」

1,000 円



梅蘭

「梅蘭やきそば」

1,200 円



バルバッコア

「牛はらみ(塩)」

800 円



ヒルズ ダル・マット

「桜エビと筍のペペロンチーノ」

900 円



POKEDO MARKET

「ガーリックシュリンプ」

1,000 円



毛利 サルヴァトーレ クオモ

「牛挽き肉の揚げピッツァ」

900 円



リゴレットバーアンドグリル

「季節野菜の牛ほほ肉の煮込み」

800 円



ワインショップ・エノテカ

「スペイン産グラスワイン「ヴィーニ  
ャ・エスメラルダ」」

各 700 円

## 六本木ヒルズ桜並木・夜桜ライトアップ

「毛利庭園」と「六本木さくら坂」では、3月下旬～4月中旬頃、夜桜をライトアップします。回遊式の日本庭園「毛利庭園」では、江戸時代のなごりを伝える毛利池や滝のせせらぎなどの自然とともに、夜桜を鑑賞できます。「六本木さくら坂」では、開業時から育てられた74本のソメイヨシノが約400メートルの桜並木を飾ります。都心であることを忘れる幻想的な夜桜を観ながら、散策をお楽しみください。

開催日：3月下旬～4月中旬頃 ※桜の開花状況により変動

時間：17:00～22:00

場所：毛利庭園、六本木さくら坂

※毛利庭園では、ソメイヨシノ、マイヒメ、ヨウコウ、ヤマザクラの4種の桜を、六本木さくら坂では、ソメイヨシノ、オオシマザクラ、ヤマザクラを鑑賞いただけます。

ライティングデザイン：内原智史デザイン事務所



## 六本木ヒルズ展望台 東京シティビュー

六本木ヒルズ展望台では都内のお花見スポットを“天空”からお楽しみいただけます。春のお出かけにぜひお越しください。

### ■六本木ヒルズ展望台“天空のお花見”

六本木ヒルズ展望台 東京シティビューでは、都内のお花見スポットを“天空”からご覧いただけます。特に、眼下に広がる青山霊園の桜の十字路は圧巻です。東京タワーや東京スカイツリーなど、東京ならではの風景とともにお楽しみください。

場所：東京シティビュー（六本木ヒルズ森タワー52階）

営業時間：10:00～22:00（最終入館 21:30）

公式サイト：<https://tcv.roppongihills.com/jp/news/2026/02/8629/>



ピンクに色づく青山霊園の桜の十字路

## ■春の訪れを感じるアイシングクッキー 東京シティビュー ショップ

東京シティビューショップでは、人気パティシエ「micarina」(ミカリナ)によるオリジナルデザイン  
 のアイシングクッキーが登場！

桜を思い描いたやさしい表情の動物たちと、展望台から広がる瞬く夜景をイメージしました。  
 あたたかな日の光や夜のきらめき、春の訪れを感じる瞬間にそっと寄り添うようなクッキー  
 です。展望台で過ごした特別なひとときに、小さな甘い余韻を添えるお土産としていかが  
 がでしょうか？



場 所:六本木ヒルズ森タワー52階 東京シティビュー内

営業時間:10:00~21:00

価 格:アイシングクッキー 各 756~918 円

※東京シティビューショップへは、52階、53階への入館券が必要です。

## ■THE SUN & THE MOON(Restaurant)「Strawberry & Chocolate AfterMOON Tea」

六本木ヒルズ森タワー52階にある「THE SUN & THE MOON (Restaurant)」では、甘酸っぱい  
 苺とチョコレート、紅茶の繊細な風味が織りなす、上品な味わいを楽しめるアフタヌーンティー  
 「Strawberry & Chocolate AfterMOON Tea」を、期間限定で提供しています。絶景と共にスイー  
 トな時間をお過ごしください。



日 時:実施中~4月下旬(予定) 11:00~17:00(L.O.15:00)

\*提供期間は変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

価 格:6,000円 +サービス料10%

※窓際のお席は、チャージ2,000円(1テーブル)を頂戴します。

※別途六本木ヒルズ森タワーのVIEW CHARGE:500円/名様を頂戴します。

(52階、53階への入館券をお持ちの方はかかりません)

## CRAFT SAKE WEEK 2026 with OMAKASE byGMO at ROPPONGI HILLS

日本食文化の祭典「CRAFT SAKE WEEK」を4月17日(金)から29日(水・  
 祝)までの13日間、六本木ヒルズアリーナにて開催します。10周年を記念し、  
 期間中は日替わりで10蔵ずつ、合計130の酒蔵が集結。さらに、予約困難な  
 有名レストランも計20店舗出店し、一流シェフによるオリジナルメニューと、各  
 酒蔵こだわりの日本酒をお楽しみいただけます。



会場:六本木ヒルズアリーナ

会期:4月17日(金)~29日(水・祝)

時間:[平日]15:00~22:00(L.O.21:30)[土日祝]12:00~21:00(L.O.20:30)

＜本件に関するお問い合わせ先＞

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、吉野

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