

六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズ、アークヒルズで楽しむクリスマス

華やかなクリスマスグルメを 11 月 12 日より順次販売

限定ケーキやイートインスイーツから、食卓を彩るホームパーティーフードまで展開！

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 向後 康弘)が運営する六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズ、アークヒルズの 4 施設では、クリスマスシーズンを彩る特別メニューや限定スイーツ、パーティーグルメを販売します。



今年の各ヒルズには、愛らしいモチーフや芸術的な造形美が光るクリスマスケーキをはじめ、高級カカオや発酵バターが奏でる洗練されたスイーツ、店舗で演出を楽しむイートインパフェ、さらには老舗のローストチキンや最高級キャビアといった贅沢なテイクアウトフードまで、多様なシーンを彩る商品が勢揃いします。

主役となるクリスマスケーキには、麻布台ヒルズのジャヌ パティスリーから、いちごのムースとガナッシュで可憐な薔薇を象った「クリスマス タルニー」、六本木ヒルズのジャン・ジョルジュ トウキョウから、カラフルなプレゼントを模したチョコレートで彩り、ショコラとオレンジのハーモニーを楽しむ「JG クリスマスケーキ 2026」などがラインアップ。美しく印象的な造形と上質な味わいを併せ持つ至高のケーキが、特別な夜に華を添えます。

ケーキにとどまらず、心ときめくギフトや自分へのご褒美にふさわしいプレミアムなスイーツも目白押しです。虎ノ門ヒルズの赤坂おぎ乃 和甘が手掛ける黒トリュフと洋酒香る生クリームの豊かな風味が広がる「トリュフ生クリーム」や、アークヒルズの THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN による透明な飴ドームの中に濃厚なプリンを閉じ込めた「シュガードームプリン」など、各ヒルズの独創的なメニューが登場します。

さらに、ホームパーティーや特別なディナーを優雅に演出するテイクアウトグルメも充実。麻布台ヒルズでは、創業明治 40 年の老舗築地 鳥藤が産直の伊達鶏を塩のみでジューシーに焼き上げた「伊達鶏ローストチキン」、虎ノ門ヒルズでは、BRASSERIE by plein の最高級キャビアを木箱に詰めた「オシェトラフレッシュキャビア 125g 缶」を取り揃え、ラグジュアリーで記憶に残るホリデーテーブルをご提案します。

今年は、少人数での集まりに寄り添う限定スイーツやテイクアウトに加え、事前予約なしで当日気軽にお買い求めいただけるメニューも豊富にご用意し、ヒルズならではの贅沢な食体験をお届けします。

■クリスマスグルメ情報

開催期間：2026 年 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)

公式サイト：<https://www.christmas.hills-site.com/gourmet2026/> ※10 月 27 日(火)、11 月 12 日(木)公開

＜本件に関するお問い合わせ先＞

ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当: 岩崎(080-4149-8178)、吉田、吉野

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

■クリスマスケーキ

●愛らしいモチーフ&造形美ケーキ

六本木ヒルズ

・アデッソ

スノーマン フレーズ

3,456 円(2~3 名用)

4,860 円(3~5 名用)

6,480 円(5~7 名用)

にっこりほほえむチョコレートのスノーマンが愛らしい、いちご尽くしのクリスマスケーキです。いちごが香るクレーム・ムーススリーに包まれた中には、果肉入りムースとフレッシュいちごが層になり、アーモンドが食感をプラス。トップのガナッシュとアーモンド生地の風味も加わって、ひと口ごとに新しい感動が広がります。

予約期間 11 月 12 日(木)~12 月 23 日(水)

※お受け取りの 2 日前までに要予約

お渡し期間 12 月 19 日(土)~12 月 25 日(金)

※写真は直径 12 cm です

1日限定
10 台

施設限定



虎ノ門ヒルズ

六本木ヒルズ

・LE CAFÉ LA BOUTIQUE de Joël Robuchon (虎ノ門ヒルズ) / ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ)

ガトー フレーズ ネージュ

5,200 円(3~4 名用)

なんとかわいらしい白くまのデコレーションが施された新作ガトー フレーズがお目見えします。マスカルポーネ入りの軽やかなフレッシュクリーム、スポンジ、いちごとラズベリーのジュレを重ねた、みなに愛される美味しさです。白くまはホワイトチョコのムースで表現。甘酸っぱいフレッシュいちごと一緒に召し上がれ。

予約期間 10 月 19 日(月)~限定数量に達し次第終了

お渡し期間 12 月 19 日(土)~12 月 25 日(金)

※12 月 24 日(木)・12 月 25 日(金)は当日販売もあり(ごく少数のため予約が望ましい)

数量
限定



麻布台ヒルズ

・ジャヌ パティスリー

クリスマス タルニー

11,800 円(約 6 名用)

ジャヌ パティスリーのシグネチャーケーキが、今年も特別な装いで登場。オレンジ風味のビスキュイを土台に、いちごのクランチ、ピスタチオブリュレ、ベリージュレを重ね、ホワイトチョコとバニラのムースで包んでいます。いちごのムースとガナッシュで表現した薔薇が目を引き、エレガントな一品です。

予約期間 10 月 1 日(木)~限定数量に達し次第終了

※お受け取りの 7 日前までに要予約

※オンライン限定予約

<https://www.tablecheck.com/ja/janu-tokyo-patisserie-pickup/reserve/message>

お渡し期間 12 月 19 日(土)~12 月 25 日(金)

数量
限定

施設限定



虎ノ門ヒルズ

・AM STRAM GRAM

イチゴのクリスマスタルト

6,000 円(3~5 名用)

リースをイメージして仕上げた、華やかなクリスマス限定タルト。その日に焼き上げるパイ生地は、バターが香り、サクサク軽やかな食感。中にコクのあるカスタードクリームを詰めて、フレッシュな国産いちごと香ばしいピスタチオ、たっぷりの生クリームで美しく飾りました。トナカイのクッキーが聖夜を駆け抜けます。

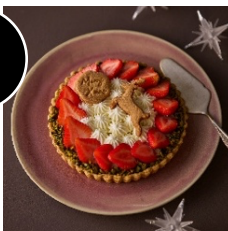
予約期間 10 月 14 日(水)~12 月 17 日(木)

※お受け取りの 1 週間前までに要予約

※限定数量に達し次第終了

お渡し期間 12 月 19 日(土)~12 月 25 日(金)

数量
限定



六本木ヒルズ

・ジャン・ジョルジュ トウキョウ

JG クリスマスケーキ 2026

6,700 円(3~4 名用)

濃厚なショコラにオレンジの爽やかさを重ねたケーキを、カラフルなクリスマスプレゼントが彩ります。ヘーゼルナッツのお酒フランジェリコが香るチョコオレンジムースの中には、カルダモン風味のオレンジジュレ、オレンジバニラムース、アールグレイガナッシュなどを潜ませ、ヘーゼルナッツキャラメリゼやブラリネが香ばしさを添えます。

予約期間 11 月 12 日(木)~12 月 19 日(土)

※お受け取りの 3 日前までに要予約

※WEB事前決済のみ

お渡し期間 12 月 19 日(土)~12 月 26 日(土)

お渡し時間 12:00~15:00、17:00~21:00

限定
50 台

施設限定



アークヒルズ

・Pâtisserie I griega

ブッシュドノエルショコラ

1,760 円(イートイン)

1,728 円(テイクアウト)

チョコレートとオレンジの優雅な組み合わせで、薪をかたどったフランスの伝統的なクリスマスケーキを表現しました。香ばしさとわずかな塩気が持ち味の“ブロンドチョコレート”を使ったムースの中には、オレンジのジュレとクリームを閉じ込めて。トップのペカンナッツキャラメリゼや土台のサブレとの食感のコントラストも楽しめます。

販売期間 12 月 5 日(土)~12 月 25 日(金)

※月・火曜休(祝日の場合順延) ※予約可能

施設限定



●名店のこだわりが詰まったホールケーキ

麻布台ヒルズ

・エシレ・ラトリエ デュ ブール ガトー・ドゥ・レヴェイヨン

7,344 円(4～6 名用)

フランスでは特別な日にいただくケーキとして古くから親しまれている「サントノレ」をクリスマス仕様に。エシレ パターをたっぷり使った 3 種類のクリームを贅沢に絞り、クリスマス限定の柊のクッキーと華やかな金箔でデコレーションしました。パイ生地とシュー生地、ほろ苦いキャラメリゼとの組み合わせが至福の味わい。

予約期間 11 月 12 日(木)～12 月 17 日(木)

※要予約 ※電話予約不可、店頭前払いのみ

お渡し期間 12 月 22 日(火)～12 月 25 日(金)



1 日限定
10 台

施設限定

六本木ヒルズ

・ラ・メゾン・デュ・ショコラ ビュッシュドゥ ノエル カラカス

7,452 円(約 4 名用)

濃厚なダークチョコムースで、なめらかなミルクチョコのクリーム、しっとりソフトな生地、さくさくしたクランブルなどを包んだ、チョコレートを中心くまで堪能できるクラシックなケーキです。バニラ風味のムース ショコラ ノアールが印象的な「ビュッシュドゥ ノエル グワヤキル」

(7,452 円、同サイズ、全 20 台限定)(写真上)も。

予約期間 10 月 1 日(木)～限定数量に達し次第終了
お渡し期間 12 月 24 日(木)・12 月 25 日(金)

※12 月 24 日(木)・25 日(金)は当日販売の可能性あり(予約が望ましい)



限定
40 台

虎ノ門ヒルズ

・BENOIT NIHANT ショコラ ノワール

5,778 円(3～4 名用)

“カカオ職人”ブノワ・ニアン氏が厳選したカカオを存分に堪能できるケーキです。マダガスカル産カカオを贅沢に使用したなめらかなムースショコラと、しっとりとした食感のダックワーズショコラを合わせました。中に潜んだ甘酸っぱいフランボワーズジュレ、フィヤンティーヌショコラがアクセントを加えます。

予約期間 11 月 12 日(木)～12 月 14 日(月)※要予約

お渡し期間 12 月 23 日(水)～12 月 25 日(金)



限定
30 台

麻布台ヒルズ

・クリオロ ショコラ・フランボワーズ・ノエル

4,900 円(約 4 名用)

6,500 円(約 6 名用)

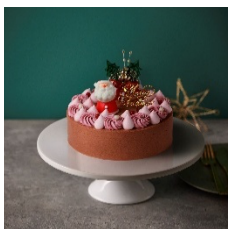
8,500 円(約 8 名用)

クリオロが得意とする“チョコレート”と“なめらかな口溶け”を堪能できるクリスマスケーキ。フランボワーズ香るチョコレートムースに、厚めのチョコレートスポンジ、上品なバニラクリームを合わせました。中にはフランボワーズのコンフィが隠れていて、その甘酸っぱさが心をときめかせます。

販売期間 12 月 22 日(火)～12 月 25 日(金)

※各日売り切れ次第終了 ※予約不可、当日販売のみ

※写真は直径 15 cm



麻布台ヒルズ

・ルノートル チーズケーキ・フリュイ・ルージュ・ノエル

4,968 円(5～6 名用)

なめらかなクリームチーズムースに甘酸っぱいフランボワーズのジャムが映える、クリスマス限定のアントルメ。軽やかな口溶けとともに広がる爽やかな酸味、しっとりとしたスポンジ生地、クッキークランチのザクザク感が生み出す華やかな味わいが、赤×白の美しい佇まいと相まって特別な夜を彩ります。

予約期間 11 月 1 日(日)～12 月 15 日(火)※要予約

※電話予約不可、店頭前払いのみ ※申込書にご記入の上、店頭でお申し込み・お支払いください

お渡し期間 12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)



限定
40 台

六本木ヒルズ

・イルブリオ クリスマスデコレーションケーキ

4,800 円(2～3 名用)

6,200 円(3～5 名用)

雪の結晶をかたどったホワイトチョコレートが美しいデコレーションケーキが今年も登場します。しっとりしたスポンジにいちごとフランボワーズのシロップを染み込ませ、軽やかなシャンティクリームといちごをサンドしました。トップにも甘酸っぱいいちごとブルーベリーがたっぷり飾られ、クリスマス華やかに彩ります。

予約期間 11 月 1 日(日)～12 月 20 日(日)

※お受け取りの 3 日前までに要予約

お渡し・イートイン提供期間 12 月 16 日(水)～12 月 26 日(土)

イートイン提供時間 16:00～23:00(L.O.22:00)



限定
20 台

施設限定

■クリスマススイーツ

●出来立ての味わいを楽しむ限定デザート&パフェ

アークヒルズ

・THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

シュガードームプリン

1,320 円(イートイン)※サービス料
 10%別

イメージしたのはスノードーム。飴仕立ての透明なドームの中には、トシノ・デ・シエロという乳製品を使わないスペイン発祥の濃厚なプリンが鎮座し、クランベリー香るクリーム、フェタチーズや胡椒の風味、サクサクとしたメレンゲボールなどがアクセント。崩しながらいただく飴の触感も楽しく、デザートタイムが盛り上がることに必至です。

提供期間 12月1日(火)～12月末頃
 提供時間 月～土 16:00～23:00(L.O.21:30)、日祝 16:00～21:00(L.O.20:00)

施設限定



アークヒルズ

・RUBY JACK'S PREMIUM SEAFOOD & STEAK

Sweet Christmas 2026

1,600 円(イートイン)※サービス料
 10%別

洗練されたグリルダイニングで供するドルチェは、雪に包まれたお城をイメージしたロマンティックな一品。サクふわの焼きメレンゲにカスタードホイップを絞ってモンブラン風に仕立て、飴細工で氷を繊細に表現しました。レモンゼストの香り広がる爽やかなヨーグルトアイスとともにどうぞ。

提供期間 12月1日(火)～12月25日(金)
 提供時間 月～土 11:00～23:00(L.O.21:30)、日祝 11:00～22:00(L.O.21:00)

1日限定
 15食



麻布台ヒルズ

・日本橋 千疋屋総本店 クリスマスパフェ

3,300 円(イートイン)

千疋屋総本店が厳選した国産いちごを使い、クリスマスツリーに見立てたスペシャルなパフェ。フレッシュないちごと粒感のあるソース、ピスタチオ・バニラ・ストロベリーの3種のアイス、キャラメリゼしたマカダミアナッツやアーモンドブラリネクリームを重ね、香り高くリッチな味わいに仕立てました。

提供期間 12月1日(火)～12月25日(金)
 提供時間 11:00～20:00(L.O.19:30)

施設限定



六本木ヒルズ

・茶の庭

抹茶パフェ クリスマスパージョン お茶セット

2,200 円(イートイン)

静岡県掛川産の上質な緑茶・抹茶を存分に味わえるカフェから、シグネチャーである抹茶パフェが豪華なクリスマス仕様となって登場。抹茶アイスや小倉アイスに、抹茶のもちもちゼリー、抹茶クリームなどを重ね、いちごやラズベリーが華やかさをプラスしています。ポットサービスの自慢のお茶とともに楽しみください。

提供期間 12月10日(木)～12月25日(金)
 提供時間 11:00～21:30(L.O.21:00)
 ※ドリンクセット(抹茶、玉露、ラテ、ソーダ)の場合は2,300円

1日限定
 20食

施設限定



アークヒルズ

・アークヒルズカフェ ストロベリータルト

950 円(イートイン、テイクアウト)

チョコレートのタルト生地にカスタードクリームを重ね、スライスした国産いちごを美しく飾った贅沢なタルトです。いちごとブルーベリーの甘酸っぱさに、ビターチョコレートのはろ苦さと濃厚なコクが好相性で、甘すぎない大人の味わい。金箔もありしられ、特別なクリスマスのひとときを演出します。

提供期間 11月16日(月)～12月25日(金)
 提供時間 平日 15:30～21:00、土日祝 11:00～21:00

1日限定
 6食

施設限定



六本木ヒルズ

・アデッソ

ブシェット・ノエル

1,320 円(イートイン)

フランス語で“クリスマスの小さな薪”を意味する、かわいらしいケーキプレートです。なめらかなビターチョコレートムースに包まれているのは、濃厚なキャラメルナッツブリュレと甘酸っぱいラズベリーソース。香り高い柚子のアイスクリームとさくさくした食感のクランブルが添えられて、変化のある美味しさを満喫できます。

提供期間 12月1日(火)～12月25日(金)
 提供時間 11:00～23:00(L.O.21:00)

1日限定
 10食

施設限定



※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。

虎ノ門ヒルズ

・dam pub クリスマスデコレーションデザートプレート 1,500 円(イートイン)

クリスマスシーズンのパーティーやディナーに、スペシャルなデザートプレートはいかが？ クリームチーズの雪だるまと季節のフルーツを盛り合わせ、クリスマスらしく華やかに仕上げます。Merry Christmas はもちろん、Happy Birthday や Happy Anniversary など、お好みのメッセージにも対応可能です。

提供期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)※前日まで
に要予約
提供時間 平日・土 17:00～23:00(L.O.22:30)、日祝 17:00
～22:00(L.O.21:30)

1 日限定
15 食

施設限定



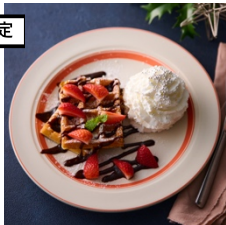
六本木ヒルズ

・エッグスンシングス クリスマスワッフル 1,540 円(イートイン)

六本木ヒルズ限定の米粉 100%ワッフルを、いちごとチョコソースでデコレーションし、ホイップクリームをこんもり盛ったクリスマスならではのデザートプレートです。小麦粉を使わずさっくりと焼き上げたグルテンフリーのワッフルは、満足感がありながらすっきりとした後味で、軽やかなクリームとよく合います。

提供期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)
提供時間 8:00～21:00(L.O.20:00)

施設限定



●手土産やティータイムを彩る個性豊かなスイーツ

虎ノ門ヒルズ

・BEAVER BREAD BROTHERS あまおうのシュトレン 4,000 円

セミドライのあまおういちごが甘く香る、毎年人気のシュトレンが今年も登場。洋酒に漬けた 5 種のドライフルーツと、アーモンド、くるみ、ピスタチオがたっぷり練り込まれた芳醇な生地に、カカオニブが隠し味として深みを添えています。薄くスライスして、日ごとに変化する風味を少しずつお楽しみください。

販売期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)
※予約可能



六本木ヒルズ

・ブリコラージュ ブレッド アンド カン パニー シュトレン 3,500 円(箱なし) 4,000 円(箱入り)

毎年人気のシュトレンが、きび砂糖をまとい、ひと回り大きなサイズになりました。国産小麦全粒粉をメインにライ麦粉を配合した生地に、スパイスやドライフルーツ、ナッツがたっぷり。洋酒に漬け込んだレーズン、いちじく、アプリコット、オレンジピールなどのドライフルーツが豊かに香り、時間とともに味わいが深まります。

販売期間 11 月 27 日(金)～売り切れ次第終了
※月曜休

数量
限定



麻布台ヒルズ

・ミニマル ザ スペシャルティ ガトーショコラ ソフト ーシュトーレン ニ 4,320 円

スペシャルティチョコレート専門店によるこだわりの一品。スパイスはあえて使用せず、チョコレートのフルーティさや香りを引き出した奥深い生地に、ドライフルーツやピスタチオ、チョコレートマジパンをイン。ホリデーらしい華やかな味わいとともに、ひと口ごとに口福感に包まれます。

販売期間 11 月頃～12 月末頃 ※売り切れ次第終了

数量
限定



※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。

虎ノ門ヒルズ

・赤坂おぎ乃 和甘 トリュフ生クリーム 1,450 円

店頭で一枚ずつ焼き上げるふわふわしつとりの「生どらやき」に、期間限定で特別なフレーバーが加わります。柔らかく削った黒トリュフと、食感を残して粗く刻んだ黒トリュフを、洋酒の香る生クリームと合わせました。白トリュフオイルと岩塩が利いた生地で挟んだ贅沢な味わいは、お酒とペアリングするのもおすすめです。

販売期間 12 月 22 日(火)～12 月 28 日(月)
 ※お受け取りの 2 日前までにヒルズアプリのモバイルオーダーから予約可能

数量
限定



麻布台ヒルズ

・ミモザ ナチュラルワインスタンド クリスマス限定ドーナツ 450 円～520 円(1 個)

“Warm Moments”をテーマに、温かな時を運ぶ限定ドーナツをご用意しました。ブリオッシュとフレンチクーラーの生地に、チョコレートや抹茶、ピスタチオ、フランボワーズなどの素材をそれぞれ活かしたプレミアムな 6 種類。思わず顔がほころぶ美味しさは、ギフトにしてもきっと喜ばれます。

販売期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)

数量
限定



麻布台ヒルズ

・パティスリーGIN NO MORI 4,320 円

人気のクッキー缶「プティボワ」シリーズより、ホリデーシーズンの特別感あふれるクッキーボックスが登場します。果実や木の実など、さまざまな森の素材で仕立てた、食感も香りも個性豊かな焼菓子をぎゅっと敷き詰めました。雪をまとったツリーに星が輝くクリスマスの夜を、ひと缶の中に表現しています。

販売期間 11 月 28 日(土)～12 月 25 日(金)

数量
限定



■オードブル・お料理・お酒

●パーティーを豪華に、本格チキン&ジューシーミート

麻布台ヒルズ

・築地 鳥藤 伊達鶏ローストチキン 5,184 円

明治 40 年創業の老舗鶏肉専門店が、産地直送の「伊達鶏」を厳選。持ち味である脂のりのよさと歯ごたえ、コク深い旨みを、シンプルに塩のみで引き出しています。皮はパリッ、中はしっとり柔らかく焼き上げた専門店ならではの丸鶏ローストチキンをぜひご堪能ください。パーティーやおもてなしにもぴったりです。

販売期間 12 月 23 日(水)～12 月 25 日(金)
 ※予約可能



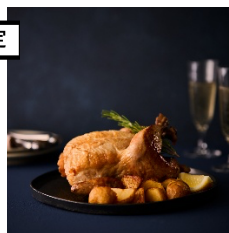
六本木ヒルズ

・グランドフードホール グラホのロティサリーチキン 2,980 円(2～4 名用)

国産丸鶏を岩塩とローズマリー、ガーリックで丁寧にマリネし、専用ロティサリーマシンでじっくりと焼くことで、皮は香ばしくパリッと、身はしっとりジューシーに仕上げました。旨みが存分に引き出されたチキンは、パーティーの主役にぴったりです。付け合わせにポテトとレモンが添えられます。

販売期間 通年 ※予約可能 ※売り切れ次第終了

施設限定

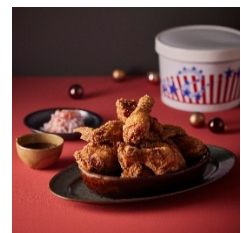


アークヒルズ

・Bubby's New York ARK Hills フライドチキンバーレル 4,320 円(8ピース・ミニコールスロー2つ付き)

チキン 1 羽分を豪快にフライドチキンにした、クリスマスの人気商品。ニューヨーク・トライベッカの本店で受け継がれてきたレシピそのままに、ハーブと胡椒を利かせてカラッと揚げています。メイプルシロップをかければ甘じょっぱい味わいがクセになりそう。紫キャベツのコールスローを箸休めにぜひ。

販売期間 12 月 23 日(水)～12 月 25 日(金)※予約可能



※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。

六本木ヒルズ

・ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ お家で KNOCK! 『骨付き豚ロース のグリル』

3,900 円(2 名用)

KNOCK の看板メニュー、骨付き豚ロースのグリルを美味しさそのままにテイクアウトでどうぞ。ボリュームのある肉は柔らかくジューシーで、脂身も甘くとろけます。自家製ケチャップとハニーマスタードソース付き。カリッカリの香ばしさを大人気のミルフィーユ・フライドポテト、ケールとハーブのサラダもお楽しみ。

販売期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)

販売時間 11:00～L.O.21:00(水曜のみ 11:00～L.O.14:00、17:30～L.O.21:00)

※事前予約がおすすめ。当日でも注文可能ですが、混雑状況、在庫次第で対応できない場合もあります。

施設限定



虎ノ門ヒルズ

六本木ヒルズ

・cask(虎ノ門ヒルズ)/信濃屋(六本木ヒルズ)

食卓を彩るオードブルセット

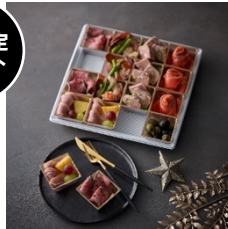
7,020 円(3 名用)

素材を厳選し、心を込めて調理した豪華なオードブルが、パーティーを賑やかに盛り上げます。真空低温調理で仕上げた黒毛和牛ローストビーフや、たのはた鴨ロース、能登豚のパテ・ド・カンパニュ、オマール海老のソテー、スモークサーモン、オリーブがミニカップに盛られて手に取りやすく、会話も弾みそう。

予約期間 12 月 1 日(火)～12 月 18 日(金) ※要予約

お渡し期間 12 月 23 日(水)～12 月 25 日(金)

1 日限定
5 セット



麻布台ヒルズ

・カルメン

ポジョ・アサードとロメスコソース / ス ペインチーズとサラミの盛り合わせ

¥10,800(税込) (2～3 人用)

ハーブやニンニクを効かせて香ばしく焼き上げた丸鶏のローストに、カタルーニャ発祥のロメスコソースとポテトを添えました。さらに、シェフが厳選したスペイン産の羊乳チーズとサラミの盛り合わせもセットに。パーティー映えするスペインのごちそうは、2～3 名様で十分お楽しみいただけます。

予約期間 お受け取りの 2 営業日前までに要予約

お渡し期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)

※水曜休

施設限定



●こだわりの食材でクリスマスを華やかに

虎ノ門ヒルズ

・BRASSERIE by plein

オシェトラフレッシュキャビア 125g 缶 27,000 円

ナッツやバターを思わせる濃厚なコクと芳醇な香りが魅力の最高級キャビア。PLEIN 銀座本店でも愛用される逸品です。「非加熱」ならではのなめらかな口溶けと素材本来の繊細な旨みが際立ち、輝く美しい粒と深みのある余韻は冷えたシャンパーニュと相性抜群。特別な日のテーブルを彩る木箱入りです。

販売期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)※予約可能

1 日限定
10 個



アークヒルズ

・erba

半熟卵とトリュフのピッツァ ビスマルク

2,860 円(イートイン、テイクアウト)

モチッとした生地の上に、トリュフペーストとチーズ、中央には半熟卵をのせてまろやかさを加えて焼き上げました。たっぷりの削りトリュフが全体を麗しく彩り、芳醇な香りに包まれるリクスなピッツァです。イートインの場合はお客様の目の前でフレッシュトリュフを削りかけて仕上げます。贅沢で特別な時間を。

販売期間 12 月 1 日(火)～12 月末頃 ※日曜休

施設限定



虎ノ門ヒルズ

・LAMMAS / ISTINTO

ブリー・ド・モー・ア・ラ・トリュフ

3,520 円(100g 当たり)

パリにあるトリュフ専門店「La Maison de la Truffe」が監修している、高品質の黒トリュフをバランスよく合わせた最高級のブリー・ド・モー。とろりとしたテクスチャーで、ミルクの旨みと黒トリュフの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。シャンパーニュや赤系果実の赤ワインとのペアリングがおすすめです。

販売期間 通年 ※月曜休



※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。

麻布台ヒルズ

・アルケミー
クリスマスヴィーガンオードブル
4,000 円

今年のクリスマスは美味しく健やかに！
ココナッツオイルで揚げた胡麻のテンペ
(大豆発酵食品)や舞茸で代用したクリス
ピーチキン、イエローマング豆を使った
トルティーヤ、カボチャのファラフェルなど、
人気のウェルネスフードが 10 種以上。植
物由来の素材で楽しむ満足感たっぷりの
オードブルボックスです。

販売期間 11 月 12 日(木)～12 月 25 日(金)
※予約可能

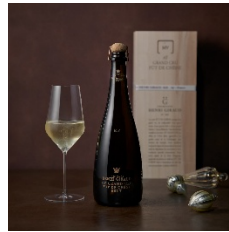


虎ノ門ヒルズ

・フランスワイン専門店 ラ・ヴィネ
フュ・ド・シェーヌ MV / アンリ・ジロー
55,000 円(750ml)

シャンパーニュ地方の特級アイ村で、オ
ーク樽にこだわった伝統的な手法を守り
ながら、ひたむきに上質なシャンパーニュ
造りに情熱を傾けるメゾン「アンリ・ジロ
ー」。凝縮された複雑なアロマが香り、豊
潤な果実味と心地よい樽のアクセントの
ある繊細さとエレガンスを併せ持った、特
別なひとときにふさわしい 1 本です。

販売期間 通年



＜本件に関するお問い合わせ先＞

ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当: 岩崎(080-4149-8178)、吉田、吉野

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