

## 六本木ヒルズ・麻布台ヒルズ・虎ノ門ヒルズが贈るスイーツの祭典 「HILLS SWEETS SELECTION 2026」を開催！

名店の逸品や果実系など、約 80 店舗・140 点のバレンタインデー＆ホワイトデースイーツが登場

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・麻布台ヒルズ・虎ノ門ヒルズでは、バレンタインデーとホワイトデーを含む 1 月 23 日（金）から 3 月 15 日（日）の期間、名店が揃うヒルズで特別なスイーツとの出会いを提供する「HILLS SWEETS SELECTION 2026」を開催します。



「HILLS SWEETS SELECTION 2026」は、名店のシェフやパティシエが腕を振るう至高のチョコレート＆スイーツに加え、果実を贅沢に使った華やかなスイーツや、定番の焼き菓子やマカロンなど、大切な人への感謝を込めたギフトにも、自分へのご褒美スイーツにも、ぴったりな商品をお選びいただけます。

六本木ヒルズでは、「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」から、シェフが考案したユニークな素材の組み合わせが楽しめる JG Chocolate Box 2026 や、82%のハイカカオを使用した「ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー」の ショコラクラシック など、個性豊かなスイーツの数々を展開します。麻布台ヒルズでは、日本とフランスの融合を繊細に表現した「クリオロ」の ショコラセット や、旬の苺と 2 種類のチョコレートを使った「Minimal The Specialty」の ガトーショコラ ソフト 苺 など、スイーツの奥深い味わいを感じていただけます。虎ノ門ヒルズでは、「AM STRAM GRAM」からたっぷりのベリーを使った フレッシュベリーとチョコカスタードクリームタルト や、「cask」よりピスタチオ・紅茶味を含む 5 種のマカロン など、バレンタイン・ホワイトデー限定の商品を多数取り揃えています。

また、「毛利 サルヴァトーレ クオモ」の スパイシーチョコガナッシュをきかせたベリーとピスタチオのパルフェ や、「TOKYO NODE DINING」の アフタヌーンティー など、ロマンティックな雰囲気を楽しめるイートイン限定スイーツもお楽しみいただけます。

今年はヒルズのスイーツとともに、特別なバレンタイン・ホワイトデーをお過ごしください。

### ■「HILLS SWEETS SELECTION 2026」概要

開催日程：2026 年 1 月 23 日（金）～3 月 15 日（日）

参加店舗：麻布台ヒルズ・六本木ヒルズ・虎ノ門ヒルズ内 約 80 店舗

特設サイト：<https://www.azabudai-hills.com/sp/sweetsselection2026/>

※特設サイトは 2026 年 1 月 23 日公開予定

〈本件に関するお問合せ先〉

ヒルズ PR 事務局（サニーサイドアップ内） 中村（080-7637-4594）、岩崎（080-4149-8178）、星（080-4652-4607）  
TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail: hills\_pr@ssu.co.jp

※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。

※価格はすべて税込表示です。

※イトインとテイクアウトが両方可能な店舗はテイクアウト価格を表記しています。

※在庫状況や仕入れ状況等により期間内でも販売終了する場合がございます。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## 熟練のシェフやパティシエが腕をふるう至高のチョコレート

バレンタインデー＆ホワイトデースイーツの王道であるチョコレートは、経験豊かなシェフの感性と熟練の技が光るこだわりの逸品が並びます。斬新な素材の組み合わせは、一粒頬張るごとに深い味わいとなって口いっぱいに広がります。

### ジャン・ジョルジュ トウキョウ JG Chocolate Box 2026

六本木  
ヒルズ

施設限定

限定  
100個



NYでミシュランの星を獲得し続け、世界中の美食家を魅了してきた『ジャン・ジョルジュ』のインスピレーションから生まれたショコラセクション。チェリー×トンカ豆、文旦×ティムットペッパー、無花果×白胡麻など、果実の酸味と香りの余韻が重なり合い、洗練の中に驚きと調和を感じさせてくれます。

価格 | 2,500 円

期間 | 1月23日～2月15日

11:30～15:00、17:00～22:00

(※予約は1月5日～2月13日)

### クリオロ ジャボネ・フランコ

麻布台  
ヒルズ

数量限定



世界的にも高い評価を受けるフランス人パティシエ、サントス・アントワヌ氏が手がける、日本で出会った素材と培った感性、故郷のフランスの美意識が一つになったショコラセットです。8粒の中の4粒はフランス・パリで開催された世界最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」の品評会へ出品し、金賞を受賞したボンボンショコラ。世界レベルの味をお楽しみいただけます。

価格 | 3,888 円

期間 | 1月4日～

### BENOIT NIHANT トルチュ ボックス

虎ノ門  
ヒルズ

施設限定

限定  
1000個



カカオ職人ブノワ・ニアン氏が世界中の農園をめぐり厳選した最高級のカカオ豆をふんだんに使った限定ボックス。限定のアソートボックスには亀の形をしたビターなミルクチョコに、人気のレモンと紅茶、カシスとレモンの2種類のガナッシュを加えました。口溶けの良さと爽やかな香りと酸味が広がります。

価格 | 2,160 円

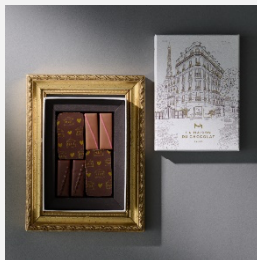
期間 | 1月15日～3月15日

### ラ・メゾン・デュ・ショコラ オ クール デュ フォーブル 6 粒入

六本木  
ヒルズ

虎ノ門  
ヒルズ

数量限定



2026年バレンタインデーのために作られた特別なギフトボックス。限定プシェ、「エピセ ヴァニーユ ポワーヴル」を含む、シェフ・パティシエ・ショコラティエのニコラ・クロワゾー氏による限定レシピのショコラや定番ショコラの詰め合わせです。パリ本店のファサードを繊細なタッチで描いた、限定ギフトボックスに入れてお届けします。

価格 | 4,320 円

期間 | 1月15日～2月14日

### ルノートル クレープ・ルノートル(6本入)

麻布台  
ヒルズ



現代フランス菓子の基礎を築いたと言われる、ガストン・ルノートル氏が1957年に創業した LENÔTRE から、繊細なクレープ生地を香り高いチョコレートでコーティングしたサクッと軽い食べ心地のクレープが登場。カカオのアロマとローストの香りが漂うダークチョコレート、華やかなカカオの風味とまろやかな甘みが絶妙なミルクチョコレート、塩バターキャラメル風味でミルクィな味わいのホワイトチョコレートの3種を詰め合わせました。

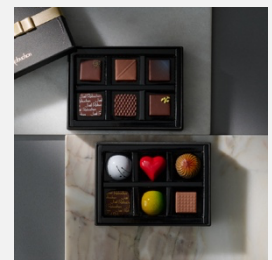
価格 | 1,728 円

期間 | 1月16日～3月下旬予定

### ル カフェ ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(虎ノ門ヒルズ)/ ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ) ボンボンショコラ リュクス(12個入り)

六本木  
ヒルズ

虎ノ門  
ヒルズ



19年連続で三つ星を獲得しているフレンチレストラン「ガストロノミー ジョエル・ロブション」で食後の小菓子として提供しているショコラの詰め合わせ「シャトー」。「アムール」はバラの香りが広がるフランボワーズ味やキャラメルやライムなど個性豊かな味が楽しめる人気商品。それらを二段に重ねた「リュクス」はジュエリーボックスのような12種12個の詰め合わせです。※「シャトー」「アムール」は一段ずつでも販売します。

価格 | 8,200 円

期間 | 1月24日～3月14日予定

※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。

※価格はすべて税込表示です。

※イートインとテイクアウトが両方可能な店舗はテイクアウト価格を表記しています。

※在庫状況や仕入れ状況等により期間内でも販売終了する場合がございます。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## 果実を贅沢に使った華やかなスイーツが集結

濃厚なチョコレートとともに、いちご、マンゴー、ラズベリーなど、目にも鮮やかで爽やかな果実を使ったスイーツも充実。フレッシュな果実の酸味と甘さが絶妙に調和したラインナップをぜひお楽しみください。

### ニュースタイル銀座千疋屋 いちごショコラパフェ

六本木  
ヒルズ

施設限定



創業 1894 年「銀座千疋屋」が厳選したフルーツを使ったパフェケーキ。その時々旬を迎えるいちごをトッピングに、カカオの風味を感じるチョコレートムースと爽やかな甘酸っぱさが広がるフランボワーズムース、ブラウニーを層にしたバレンタイン限定パフェです。

価格 | 950 円

期間 | 1 月中旬～2 月 14 日

### ミニマル ザ スペシャルティ ガトーショコラ ソフト 苺 -いちご 家めいー

麻布台  
ヒルズ



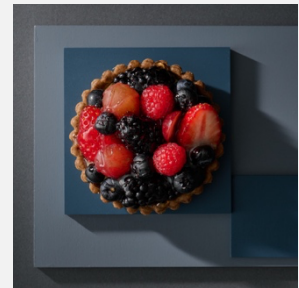
希少いちごを、砂糖控えめのジャムにして生地練り込み、ホワイトチョコレートでコーティングしたガトーショコラ。生地上下をチョコレートクッキー生地挟むことで、心地よい食感のコントラストをお楽しみいただけます。日持ちもするため、すぐに会えない方へのギフトにもおすすめです。

価格 | 3,990 円

期間 | 1 月 2 日～3 月 30 日

### AM STRAM GRAM フレッシュベリーとチョコカスター ドクリームタルト

虎ノ門  
ヒルズ



旬のフルーツを使ったタルトを中心とした焼き菓子専門店のベリー系フルーツをたっぷり使用したバレンタイン期間限定商品。自家製のチョコカスタードクリームの上にイチゴやブルーベリー、フランボワーズなどのフレッシュベリーをあしらった、華やかで可愛いタルトです。

価格 | 1,580 円

期間 | 2 月 7 日～2 月 14 日

### メレ・ド・ショコラ メリメロ アンブーシェ

六本木  
ヒルズ



フリーズドライのフルーツに独自製法でチョコレートをじっくりと染み込ませた、唯一無二の食感が楽しいしみこみショコラ専門店のショコラ。「メリメロ アンブーシェ」のアソートの中にはいちごの他、芳醇なマンゴーが加わり、口に入れた瞬間に南国の香りが広がります。見た目も華やかで、大切な人への贈り物や自分へのご褒美にぴったりです。

価格 | 3,240 円

期間 | 1 月 23 日～3 月 15 日

### ショウダイビオナチュール ペタルノーブル

麻布台  
ヒルズ

施設限定



季節限定のデザイン缶に詰め合わせた果実の香り豊かな花びら型チョコレート。薄く繊細に仕上げたペタルに、麻布台ヒルズをイメージした緑と白のパールクラッカンを添え、見た目にも華やかに仕上げています。淡く揺れる水面の光をイメージしたデザイン缶は、モノの湖面や睡蓮の情景を着想源に、幻想的で上質な世界観を表現。大切な方への贈り物として、心に残るひとときをお届けします。

価格 | 4,850 円

期間 | 1 月 10 日～3 月 14 日

### ovgo Baker BBB カシスブレッド

虎ノ門  
ヒルズ

施設限定



アントシアニン、食物繊維、カリウムなどの栄養素が豊富な、甘酸っぱいフレッシュカシスをふんだんに使った期間限定フレーバーが登場。この期間にしか食べられない、季節の味を逃すことなくお楽しみください。ovgo のブレッドは全てプラントベース(植物性)でありながら、外はカリッと中はモチモチの濃厚な味わい。食べ応えも充分です。

価格 | 680 円/1カット

期間 | 1 月 3 日～3 月 15 日(予定)



※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。

※価格はすべて税込表示です。

※イトインとテイクアウトが両方可能な店舗はテイクアウト価格を表記しています。

※在庫状況や仕入れ状況等により期間内でも販売終了する場合がございます。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## 外さないギフトの定番！焼き菓子 & マカロン

チョコレートに加え、カヌレやマカロンなどの王道スイーツも充実。お酒を使ったカヌレや、ピスタチオ・紅茶の味わいが楽しめるマカロンなど、素材にこだわったスイーツも取り揃えています。

### パティスリー パブロフ プティフル〜ショコラ〜

六本木  
ヒルズ

虎ノ門  
ヒルズ



ギフトにぴったりな2種のプチパウンドケーキが入ったバレンタイン限定ボックス。ショコラフランボワーズはラズベリーを練りこんだチョコレートパウンドにラズベリーガナッシュを絞り、中心にはラズベリーのジャムを。プティグロフショコラは中心にペカンナッツを入れて、ビターチョコのガナッシュを絞りました。詰め合わせ個数も数種ご用意しています。  
価格 | 1,080 円(4 個入り)、2,322 円(8 個入り)、4,320 円(16 個入り)  
期間 | 1 月 15 日〜2 月 14 日

### Tearoom by 蒼葉 富士山カヌレ(2 個入り)

麻布台  
ヒルズ



西麻布のフレンチ「蒼」と、富士山カヌレで知られる「Atirom」が手がけるデザートブランド「蒼葉」。富士山カヌレはフランス伝統菓子を日本の香りで再構築した“和のカヌレ”。ラム酒の代わりに、京都〈日々醸造〉の芳醇な酒粕と宮崎(尾鈴山蒸留所)の芋焼酎「山ねこ」を合わせた香り高い逸品です。  
価格 | ホワイトチョコ¥1,080 スweetチョコ¥1,134  
期間 | 通年

### DOLCE TACUBO CAFFE ホワイトデーボックス

虎ノ門  
ヒルズ



食感と風味を味わうフィナンシェと2種のコーヒをセットにした限定ボックス。本格アーモンドプードルとカナダ産メープルシュガーをたっぷり使用。バターをしっかりと焦がし、サクサク感の限界に挑戦した、人気の「焦がしフィナンシェ」と大阪の TERRA COFFEE ROASTERS の豆を使った、深煎りと浅煎りの2種のドリップコーヒーをギフトボックスに。ちょっとした贈り物にちょうどいいサイズです。  
価格 | 2,200 円  
期間 | 3 月 13 日、3 月 14 日

### ヒルズ ダル・マッ マカロンアソート

六本木  
ヒルズ

施設限定



1 日限定  
20 個

専属パティシエが、店内でひとつひとつ焼き上げるイタリアンテイストのマカロン。イタリアンメレンゲを使ったマカロンの外側はサクッと、内側はしっとり仕上げ、クリームには極力砂糖を使わず、甘味のバランスを整えています。ティラミス×キャラメル、ラズベリーショコラ、ピスタチオの3種の詰め合わせです。  
価格 | 1,350 円  
期間 | 2 月 15 日〜3 月 14 日

### エシレ・ラトリエ デュ ブール マカロン・オ・ブール・エシレ 6 個入ギフト

麻布台  
ヒルズ

施設限定



フランス産 A.O.P.認定発酵バター「エシレ」の“バターのアトリエ”が贈る、バターの香りとコクを詰め込んだクリームが堪能できるマカロン。エシレ バターをふんだんに使用したクリーミーで香り高くなめらかなクリームを、バターをイメージした白色のcock(マカロン生地)にたっぷりとサンド。マカロンのさっくりした食感の中にバターのコクが加わった、贅沢なスイーツです。  
価格 | 3,024 円  
期間 | 通年

### cask(虎ノ門ヒルズ)ノ信濃屋(六本木ヒルズ) 5 種のマカロン

虎ノ門  
ヒルズ

六本木  
ヒルズ



各店  
25 個

味のバリエーションが楽しい人気のマカロンアソート。ホワイトデー限定の5色のマカロンはラズベリー・ピスタチオ・レモン・紅茶・チョコレートの5つの味が楽しめます。見た目も可愛らしく、合成着色料不使用の優しい色合いの安心安全なデザートです。手間暇かけて作られるものだからこそ、大切な人への贈り物におすすめです。  
価格 | 1,296 円  
期間 | 3 月 10 日〜3 月 14 日

※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。

※価格はすべて税込表示です。

※イートインとテイクアウトが両方可能な店舗はテイクアウト価格を表記しています。

※在庫状況や仕入れ状況等により期間内でも販売終了する場合がございます。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## ハイカカオやスパークリングも！贈る相手の好みに合わせた特別なギフトを

スイーツの甘さが苦手な人も魅了するカカオ含有量 80%以上の研ぎ澄まされた苦味の「ハイカカオ」スイーツや、植物由来の原料のみで作ったヴィーガンスイーツ、マリアージュが引き立つスパークリングワインなど、贈る方の笑顔を思い浮かべながら、その方にぴったりの特別な一品をお選びいただけます。

### プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー ショコラクラシック

六本木  
ヒルズ



しっとりとし生チョコのように焼き上げた、ショコラクラシック。コロンビア産のトゥマコ 82%のチョコレートを使用し、口溶けがよく、チョコの香りが口いっぱいに広がります。包装には手拭いを使用。包装を解いた後も日常で使ってもらえたらという、願いが込められています。

価格 | 2,800 円  
期間 | 通年販売

### オスカー ワイルド ショコラミルクティークリーム／ラズベリー

六本木  
ヒルズ



植物由来の美味しさを追及したプラントベースドーナツの専門店。牛乳と卵不使用のプラントベースドーナツは、軽やかでありながら食べ応え充分。ハート型のドーナツにミルクティー風味のクリームを忍ばせ、チョコレートでコーティング。アクセントにココアビスケットとラズベリーをプラス。バレンタイン期間中はラズベリードーナツもハート型になって登場します。

価格 | ショコラミルクティークリーム 480 円、ラズベリー 350 円  
期間 | 2 月 1 日～2 月 28 日

### エイタブリッシュ ガトーショコラ

麻布台  
ヒルズ



カカオ本来の風味を堪能できる、濃厚でビターなチョコレートケーキに、ドライラズベリーをトッピングした苺のアイスクリームを合わせた期間限定スイーツ。全ての商品が動物性素材は不使用、アイスクリームも豆乳ベースのヴィーガンアイスです。

価格 | 1,100 円 (イートイン)  
864 円 (テイクアウト・アイスなし)  
期間 | 1 月 23 日～3 月 15 日

### ミモザ ナチュラルワインスタンド バレンタイン限定ドーナツ

麻布台  
ヒルズ



生地こだわったオリジナルドーナツ。毎日開店に合わせてブーランジェリーから直送される、イーストを使わずふんわりとしたフレンチクルーラー、米粉を使ってサクッと仕上げたオールドファッション、発酵のタイミングを見極めたモチモチ系のブリオッシュ。いずれもバレンタイン仕様にチョコレートを取り入れた、期間・数量限定のメニューです。

価格 | キャラメルサレアムール 380 円  
ノワールバレンタイン 400 円  
ピンククラッシュショコラ 380 円  
トリュフ・キス 480 円  
期間 | 1 月 23 日～2 月 14 日

### La maison JOUVAUD ホワイトデーギフト

虎ノ門  
ヒルズ



フランス南プロヴァンスにある、歴史あるパティスリー「La maison JOUVAUD」のホワイトデーギフト。マカロンやフィナンシェなど人気の焼き菓子と紅茶の詰め合わせはお仕事の合間のちょっとしたティータイムにもお楽しみいただけ、バレンタインのお返しにぴったりです。

価格 | 2,336 円  
期間 | 2 月 16 日～3 月 14 日

### フランスワイン専門店ラ・ヴィネ トゥーレーヌ・ロゼ・メトード・トラディシ ナル S. A. ドメーヌ・デュ・マルガロー

虎ノ門  
ヒルズ



ロワール川中流域のヴァーヴレ地区の蔵元マルガローが手掛けるトゥーレーヌ・ロゼ。コット(マルベック)とグロローを使用して伝統的な方法で仕込むロゼ・スパークリングです。黒葡萄ならではの厚みのある果実味と心地よいスパイス感で、辛口仕上げながら柔らかな果実の甘みを感じる、満足度の高い仕上がりです。

価格 | 3,630 円  
期間 | 1 月 23 日～3 月 15 日

※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。

※価格はすべて税込表示です。

※イートインとテイクアウトが両方可能な店舗はテイクアウト価格を表記しています。

※在庫状況や仕入れ状況等により期間内でも販売終了する場合がございます。

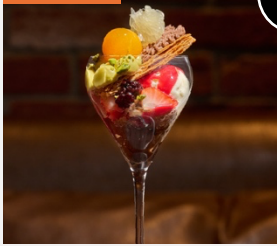
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## 心ゆくまでゆったりと。珠玉のイートイン・スペシャリテ

テイクアウト以外にも、店内でしか味わうことができないスペシャリテをご用意。出来立ての食感と繊細な盛り合わせも注目ポイントです。おでかけの際のティータイムや、自分へのご褒美スイーツとしてもお楽しみください。

### 毛利 サルヴァトーレ クオモ スパイシーチョコガナッシュをきかせた ベリーとピスタチオのパルフェ

施設限定



1日限定  
15食

柑橘がアクセントになったティラミスベースのイタリアンパフェ。ベースにはイタリアンティラミスとバニラジェラート、ベリーソースと苦味のある国産の柑橘を。その上にパイ生地を置き、さらにピスタチオクリームとスパイシーなチョコガナッシュを重ね、金柑のコンポートをアクセントにした盛りだくさんなパフェ。食べ方によって異なる味わい方ができるのも魅力です。

価格 | 2,090 円

期間 | 1 月 23 日～3 月 15 日

15:00～17:00(L.O.16:30)

※イートイン限定

六本木  
ヒルズ

### 日本橋 千足屋総本店 夜パフェ 苺

施設限定



フレージュ(フランスの代表的なケーキ)をイメージし、旬の国産苺を使った夜パフェ。甘酸っぱいフランボワーズジュレとサクサクの塩クランブルが味と食感のアクセントです。フランボワーズリキュールをベースにしたフルーティーなカクテル「キールインベリアル」とともに楽しむ、夜限定メニューです。

価格 | 3,850 円

期間 | 12 月 1 日～3 月 31 日

16:00～19:30

※イートイン限定

麻布台  
ヒルズ

### LAMMAS/ISTINTO ロックフォールのバスクチーズケーキ

施設限定



ロックフォールのコクと塩味、はちみつの甘味が混じり合う逸品。羊乳独特のコクと甘味、ピリッとした鋭い塩辛さのある仏産ロックフォールチーズをベースにしたバスクチーズケーキに蜂蜜とデュカを添えた、チーズ専門店ならではのデザートプレートです。甘さとしょっぱさ、チーズの熟成感が口の中で複雑に混じりあう、クセになる味。店内のカウンターでグラスワインとともにお召し上がりください。

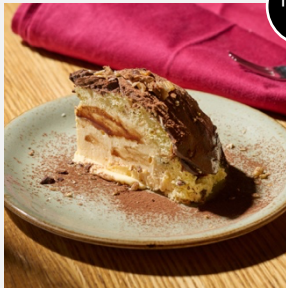
価格 | 1,200 円

期間 | 通年

※イートイン限定

虎ノ門  
ヒルズ

### オービカ モッツアレラバー ズコット



1日限定  
10食

イタリア中部フィレンツェ発祥の伝統スイーツ「ズコット」。バレンタインに合わせてチョコレートとナッツ、そして濃厚なマスカルポーネチーズをふんだんに使い、贅沢な味わいに仕上げました。アイスクリームのような、ひんやりとしたくちどけをお楽しみください。

価格 | 1,500 円

期間 | 2 月 7 日～2 月 14 日

六本木  
ヒルズ

### ラシーヌ ヴァレンティノー・ボネ～バローナショコラと エスプレッソの余韻～

施設限定



イタリア北部ピエモンテ地方の伝統菓子、チョコレート風味のプリン「ボネ」をラシーヌ風にアレンジ。アマレッティを砕いて混ぜ込み、香ばしいアーモンドの余韻が広がる濃厚ショコラプリンに仕上げました。バローナチョコレートのアイスとエスプレッソソースを重ねた、大人のための特別なドルチェです。深みのある甘さは、コーヒーはもちろん、赤ワインと合わせても。

価格 | 1,000 円

期間 | 1 月 23 日～2 月 14 日

※イートイン限定、ディナータイムのみ

麻布台  
ヒルズ

### TOKYO NODE DINING Strawberry & White Chocolate Afternoon Tea by TOKYO NODE DINING

施設限定



濃厚な甘みの国産苺とやさしい甘さのホワイトチョコを組み合わせた、冬にぴったりのアフタヌーンティー。旬の苺を使った華やかなスイーツと冬食材のセイボリーに加え、系列店で人気のバスクチーズケーキを限定フレーバーでご用意。選りすぐりの紅茶 4 種やアルコール、モクテルを含む 20 種類以上のドリンクとともに、冬の贅沢なティータイムをお楽しみください。

価格 | 6,800 円～(曜日によって変動)

期間 | ～3 月 1 日

※イートイン限定(2 日前 13 時迄要予約)

虎ノ門  
ヒルズ