



ARK HILLS

PRESS RELEASE

森ビル株式会社
2026年6月22日

酷暑の夏にこそ楽しみたい激辛メニューが勢揃い！ アークヒルズエリアで「夏の激辛グランプリ 2026」開催 ～旨辛から激辛まで楽しめる！毎年大人気の「激辛裏メニュー」も登場～

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「アークヒルズ」では、2026年7月10日(金)～8月30日(日)の期間、アークヒルズエリア内の人気飲食店全18店舗で、気温40℃超えの酷暑の夏にも負けない激辛メニューを提供する企画、「夏の激辛グランプリ 2026」を開催します。



「夏の激辛グランプリ 2026」では、アークヒルズエリアの飲食店全18店舗から、旨辛から激辛まで楽しめるカレーや麻婆豆腐などの王道メニューや、ワンハンドで楽しめる激辛バーガーなど、夏の暑さを吹き飛ばす激辛メニューが登場します。また、例年好評の「激辛裏メニュー」を今年もご用意。世界最上級に辛い唐辛子とされるキャロライナリーパーやトリニダード・スコープオンなどの激辛食材を惜しげもなく使用した料理の数々は、通常の激辛メニューでは物足りないという方にも満足いただける逸品です。お食事いただいたお客様による投票によってグランプリを獲得したメニューは、より多くのお客さまにお楽しみいただけるよう、期間を延長して販売する予定です。

本グランプリでは、激辛が得意な方から辛さがそこまで得意ではない方まで、様々なお客様に楽しんでいただけるよう、5段階の激辛メニューを設定しました。激辛初心者の方にも、美味しさを味わっていただける辛さレベル1の**カフェワスガゼン「青唐辛子と豚角煮の黒カレー」**をはじめ、中級者向けには激辛食材と相性抜群なチキンを使用した、**タコリッコの「てりやきハラペーニョチキンプレート」**など、多彩な激辛メニューが登場します。また、仕上げのソースや別添えの調味料でお好みの辛さに調整できるメニューもご用意。**タイ料理 チャンロイ kaaw の「激辛！南タイ本格クアクリンチキンプレート」**は、本場タイ南部ならではの強烈な辛さで、辛さレベル5の料理に挑戦したい方にもぴったりのメニューです。さらに、親しみのある辛味調味料コチュジャンを使用した**うな重の「韓国風ヤンニョム鰻重」**や、世界屈指の激辛食材ハバネロを使った**焼肉天がむしゃらの「激辛肉盛り」**など、夏バテ対策に嬉しいスタミナ満点のメニューと激辛の組み合わせも勢揃い。毎年大好評の「激辛裏メニュー」にも今年は3店舗が参加します。酷暑の夏も吹き飛ばす激辛グルメの数々をぜひお楽しみください。

■ 「夏の激辛グランプリ 2026」 概要

開催日程 2026年7月10日(金)～8月30日(日)

開催場所 アークヒルズ(アーク森ビル、アークタワーズウエスト、アークヒルズ サウスタワー、アークヒルズ 仙石山森タワー)、愛宕グリーンヒルズ

公式サイト: <https://www.arkhills.com/events/2026/07/0213.html>

<本件に関するお問い合わせ先>

アークヒルズ 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)、岩崎(080-4149-8178)、小西(080-7637-4510)、中根

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

■旨辛から激辛まで、王道激辛メニューが勢ぞろい！

カレーや担々麺、麻婆豆腐など、激辛料理を代表する王道メニューが登場。青唐辛子を使用したカフェウスガゼンの「青唐辛子と豚角煮の黒カレー」や、麻辣のストレートな辛さと、花椒の痺れを楽しむことができる成都正宗担々麺つじ田の「正宗汁あり担々麺」など、食欲をそそる旨辛から、痺れる激辛まで楽しめるメニューをご用意しました。お好みの辛さのメニューをお楽しみください。

・BRASSERIE LE VIN (アーク森ビル 2F)

豚肉と夏野菜のクスクス アリッサ添え/ 1,980 円

これからの時期にぴったりな、夏野菜をふんだんに使用した本格的な一皿をご用意。長時間じっくり煮込んだ豚肉の濃厚な煮汁をベースに、夏野菜とトマト、スパイス、唐辛子ペースト「アリッサ」を合わせ、旨味たっぷりのスパイシーなトマト煮込みに仕上げています。

唐辛子ペーストのアリッサを加え、お好みの辛さをお楽しみください。



・成都正宗担々麺つじ田(アーク森ビル 3F)

正宗汁あり担々麺 特辛/ 1,120 円

人気の正宗汁あり担々麺を、特辛バージョンをご用意しました。ストレートな辛味とキレ、胡麻の香りが引き立つベースのスープに、自家製ラー油と挽きたての花椒をたっぷりと加えて仕上げた一杯です。麺によく絡むスープを口にすると、麻辣の突き抜ける辛味と花椒のビリビリとした痺れが織りなす強烈なダブルパンチが押し寄せ、思わず箸が進むやみつきの味わい。激辛好きの方にこそ、ぜひ挑戦していただきたい一杯です。



・華都飯店(仙石山森タワー B1F)

激辛麻婆豆腐/ 2,300 円

香り、コク、痺れの3拍子揃った大人気の麻婆豆腐が、期間限定の激辛バージョンで登場します。世界有数の辛さを誇る「トリニダード・スコロピオン」と乾燥唐辛子を加え、辛さを引き立てました。さらに、豆板醤、ブラックビーンズ、花椒など多彩な調味料をブレンドし、深みのある辛さに仕上げられています。

強烈な刺激の中にも、本格中華ならではの奥深い旨味を存分に堪能できる一皿です。



・HALE 海's(仙石山森タワー B1F)

炎雷麺！オリエンタルスパイシーグラスヌードル / 1,200 円

さつまいもの春雨と、辛さを効かせた数種類のスパイスで作った特性タレを絡めていただく涼やかなメニューです。春雨の弾力、鶏肉のしっとり感、シャキッとしたもやしなど食感のコントラストも抜群！香味立つオリエンタルな一品を、ぜひご堪能ください。※ランチは限定5食、ディナーは個数制限を設けず提供します。



・PASCUCCI 仙石山店
(仙石山森タワー 1F)
スパゲッティ・トリコロレ
/ 1,800 円

本部スタッフとシェフが総力を挙げて開発した、夏にぴったりの特製冷製パスタをご用意。自家製スパゲッティをベースに、アーリオオーリオ、ドライトマト、そしてガツンと効かせた青唐辛子を加え、色鮮やかなイタリアンカラーに仕上げました。美しい見た目と、想像を超える刺激的な辛さのギャップをぜひお楽しみください。

1日
7食限定



・カフェスガゼン
(愛宕グリーンヒルズ 3F)
青唐辛子と豚角煮の黒カレー
/ 1,650 円

米味噌や昆布エキスを効かせた和風ベースのオリジナル黒カレーに、甘辛く煮た角煮、青唐辛子のみじん切り、青唐辛子の酢漬けをトッピングした一皿。角煮の脂に、青唐辛子の酸味と辛味がいいアクセントになり、カレーのスパイスを鮮やかに引き立てます。辛味、酸味、甘味が見事に調和した絶妙な黒カレーに仕上がりました。

1日
5食限定



・大連餃子基地 DALIAN
(サウスタワー B1F)
旨辛！夏の冷やし坦々麺
/ 1,250 円

ひんやり冷たいスープと旨味たっぷりの特製肉味噌の絶妙な調和を楽しむ、自信作をご用意しました。濃厚でクリーミーな胡麻スープに、ピリッと刺激的な辛味がアクセントに。コク深いスープは白いご飯とも相性バツグンです。生の唐辛子を使った別添えの「激辛練り味噌」を足して、辛さをお好みに調整する事ができます。



■手軽にワンハンドで楽しめる、激辛バーガーが登場！

暑い夏の季節にもワンハンドで手軽に食べられるバーガーメニューが登場。Bubby's New York ARK Hills の「激辛！ハバネロバーガー」など、ジューシーな肉の旨さとハバネロの強烈な辛さの新体験をお楽しみください。

・Bubby's New York ARK Hills
(アーク森ビル 2F)
激辛！ハバネロバーガー
/ 表)1,850 円、裏)1,950 円

ジューシーなハンバーガーにシェフ考案の特製ハバネロをトッピングしました。裏メニューには、特製ハバネロ、さらに激辛キャロライナリーパウダーをトッピング！激辛好きにはたまらない一品をお楽しみください。

1日
表)10食
裏)10食
限定



・アークヒルズカフェ
(アークタワーズウエスト)
ヤンニョムハラペーニョバーガー
/ 2,000 円

アークヒルズカフェで人気のバーガーを、激辛バージョンにしてご提供します。別添えのソースには、キャロライナリーパーを使用。激辛好きにはたまらない味わいになりました。お肉の旨味を感じながら、お好みで辛さを調整してお召し上がりください。

1日
5食限定



・ウルフギャング・パック ピッツァ
バー (アーク森ビル 1F)
レッドホットチキンバーガー
/ 1,800 円

ハバネロ、唐辛子でしっかりとマリネしてから焼き上げた鶏もも肉を使用。芳醇なハバネロとキレのある唐辛子がグリルチキンの旨みを引き立て、食べる度に旨みも辛さも増していきます。夏にぴったりのバーガーです。



■激辛食材の定番！チキンを楽しむ激辛メニュー

激辛食材と相性が抜群なチキンを使用したメニューが登場。タイ料理 チャンロイ kaaw の「激辛！南タイ本格クアクリンチキンプレート」など、激辛×個性豊かなチキンメニューを取り揃えました。唐辛子、カイエンペッパーやスパイスなど、激辛食材が織りなす辛さの違いを、ぜひ食べ比べてお楽しみください。

・タコリッコ

(アーク森ビル 2F・愛宕グリーンヒルズ 1F)

てりやきハラペーニョチキンプレート

/ イートイン)1,320 円 テイクアウト)1,300 円

鶏もも肉を使用した、食べ応え抜群の特製プレートをご用意。

香ばしく焼き上げたジューシーなテリヤキチキンに、特製の甘辛醤油ベースで仕込んだハラペーニョが絶妙に絡み合い、食欲をそそります。

お好みに合わせて辛味を調整することもできるため、激辛初心者から上級者まで幅広く楽しんでいただける、毎年大人気の商品です。



・THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

(アーク森ビル 2F)

ナッシュビル・ホットチキン/ 2,530 円

アメリカ・テネシー州ナッシュビルで人気のフライドチキンが、激辛仕様で登場。ヨーグルトベースの特製液に漬けた鶏肉は、驚くほどしっとりジューシーな仕上がり。ザクザクとした香ばしい衣に、暑さを吹き飛ばすような自家製ホットソースがたっぷり絡む、辛さがクセになる豪快な1皿です。

さらに、特製スパイスオイルがダイレクトに辛味を加速させます。やみつき必至の味わいをご堪能ください。



・タイ料理 チャンロイ kaaw (アーク森ビル 3F)

激辛！南タイ本格クアクリンチキンプレート/

1,650 円

南タイを代表する激辛名物「クアクリンチキン」が、ご飯と目玉焼きを添えたワンプレートで登場。鶏ひき肉をたっぷりの唐辛子と数種類のタイスパイス、オリジナルカレーペーストで炒め合わせることで、旨味がギュッと凝縮されたドライな仕上がりに。本場タイ南部ならではの強烈な辛さの中に、パイマックルーの爽やかな香りとターメリックの風味が重なり、奥深い味わいを生み出します。暑い季節にこそ食べたい、食欲を掻き立てる一皿です。



・erba (サウスタワー B1F)

改！地獄の鶏ももスパイシーロースト/ 3,080 円

不動の人気を誇る「鶏もも肉のスパイシーロースト」が、期間限定の激辛バージョンで登場！カイエンペッパーや唐辛子、カレー粉、パプリカパウダーなどを使った特性スパイスをマリネして焼き上げた鶏もも肉は、旨味が凝縮されたジューシーな仕上がりに。旨味溢れるローストチキンに特製ソースを絡めながら、お好みの辛さに調節してご堪能ください。

1日
5食限定



■激辛食材×スタミナ満点料理！毎年人気の「激辛裏メニュー」が今年も登場

酷暑の夏にも負けない、スタミナ満点の激辛メニューが登場します。うな重の「韓国風ヤンニョム鰻重」や焼肉天がむしやらの「激辛肉盛り」など、食欲をそそるスタミナメニューを取り揃えました。また、辛さが足りない方にぴったりの「激辛裏メニュー」もご用意。ぜひ挑戦してみてください。

・うな重 (アーク森ビル 1F)

韓国風ヤンニョム鰻重/ 表)1,910 円、裏)2,000 円

コチュジャンやニンニク、牡蠣エキスを効かせた秘伝のヤンニョムだれを、ふっくらとした鰻に絡めて焼き上げた新感覚の甘辛メニューが登場します。ピリッとした旨辛だれに鰻の濃厚な脂が溶け込み、一度食べたらやみつきになる美味しさです。さらに、激辛唐辛子「キャロライナリーパー」を加えた「裏メニュー」もご用意。イベント限定で提供されるここでしか出会えない特別な味わいをご堪能ください。

1日
表)30食
裏)20食
限定



・焼肉天 gamushara (アーク森ビル 2F)

激辛肉盛り/ 表・裏)3,300 円

こだわりの自家製辛味噌をたっぷり絡めた、内臓系を含む旨味あふれるお肉の盛り合わせをご用意。

噛むほどに溢れ出す濃厚な肉の旨味と、思わず昇天してしまうほどの強烈な辛さがダイレクトに五感を刺激します。裏メニューには、さらにハバネロなどを加えた、盛り合わせをご用意します。

牛の奥深い味わいを髓まで堪能し尽くせる、激辛好きの限界を試すような挑戦的な一皿です。

1日
表)10食
裏)10食
限定



・ROPPONGI STEAK HOUSE MEATON

(アーク森ビル 2F)

【灼熱】バターインハンバーグ/ 表・裏)1,900 円

看板メニューの【肉汁全開】バターインハンバーグが激辛仕様になって登場。バターの濃厚な旨みと、トマトベースのオリジナル激辛ソースが織りなす「旨いの辛い、辛いのに止まらない」中毒系ハンバーグです。

さらに、激辛スパイスを追加して辛さを倍増させた裏メニューもご用意。ジュワッと広がるコクの後にガツンと後引く、極上の辛さをご体験ください。

1日
表)10食
裏)10食
限定

