

旬のフルーツからとうもろこし・枝豆まで、全 12 種のアートパフェの祭典
「Hills Parfait Collection 2026 @Hills House」を開催
 ～昼は色鮮やかなパフェを食べ比べ、夜は特製カクテルとのペアリングに酔いしれる～

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「Hills House」(麻布台ヒルズ 森 JP タワー33・34 階)は、2026 年 7 月 29 日(水)から 8 月 20 日(木)の期間、麻布台ヒルズ森 JP タワー34F に位置する「Sky Room Cafe & Bar」にて、パフェ評論家・斧屋(おのや)氏がセレクトした人気の 9 店舗の特別なメニューが集結するパフェの祭典「Hills Parfait Collection 2026@Hills House(ヒルズ パフェ コレクション 2026 アットヒルズハウス)」を開催します。



本イベントの昼の部では「色」をテーマにした 7 種類の個性豊かなパフェが登場。神奈川県鎌倉の「Nami Zaimokuza」や山梨県韮崎の「Parfait tokidoki」などの名店が手掛けるまさにアートのような色鮮やかなパフェが味わえます。また、夜の部では、「Dining 33」「PAYSAGE」と「çayca」が手掛ける特別なパフェをご用意。それぞれのパフェの魅力さをさらに引き立てるオリジナルカクテルをペアリングし、煌めく夜景と共に、優雅な大人の「夜パフェ」タイムをお楽しみいただけます。

天空の非日常空間で、特別な夏のひと時をお過ごしください。

■「Hills Parfait Collection 2026 @Hills House」開催概要

開催日時：2026 年 7 月 29 日(水)～8 月 20 日(木)

<昼の部>11:00～16:00(L.O.15:00) <夜の部>17:00～21:00(L.O.20:00)

場所：Sky Room Cafe&Bar(麻布台ヒルズ 森 JP タワー34 階 Hills House 内)

料金：¥2,000～(税込・別途サービス料お一人様 500 円)

サービス提供：TRANSIT HOSPITALITY MANAGEMENT INC.

<本件に関するお問い合わせ先>
 ヒルズハウス 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)、吉田(080-7687-8670)
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: hillshouse@ssu.co.jp

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

Hills House

■【昼の部】鮮やかな色彩と自由な発想が交差する「アートパフェ」

昼の部では、「色」をテーマにした7種類の個性豊かな「アートパフェ」が登場します。旬のフルーツだけでなく、とうもろこしや枝豆など意外性のある素材を一つの美しい景色としてグラスの中に緻密に組み立てるなど、まるで「食べる芸術」のような新感覚のパフェ体験をお楽しみください。

【オレンジ】完熟宮崎マンゴーの夏パフェ 4,200円(税込) ※当パフェのみ昼夜通して提供

× オリエンタルパッションフィズ 1,500円(税込) / ペアリングセット 5,500円(税込)

太陽をたっぷり浴びた宮崎県産の完熟マンゴーを主役に、パッションフルーツの酸味、ライムの香り、そして生姜のほのかなアクセントを効かせ、南国の風を感じるような味わいに仕上げています。ココナッツミルクのジェラートやフロマージュブランのムースが全体をやさしく包み込み、食べ進めるごとに変化する多彩な表情をお楽しみいただけます。

夜の部限定の特製カクテルは、オールスパイスが香る樽熟成テキーラに、パッションフルーツとレモングラスシロップを加えたエキゾチックなカクテルです。



Dining 33 | 岸 ひかる シェフパティシエ

会場のある Hills House 内の三國清三氏が監修するグランビストロ「Dining 33」。フランス料理の伝統的な技法に、日本の豊かな風土や厳選食材を掛け合わせた独自のスタイル「ジャポニゼ」を体現。その世界観とともにデザートを手がける岸シェフは素材本来の魅力と季節感を大切に菓子作りを信条とし、それぞれの特性を活かしながら日々新たな価値と感動を生み出す一皿を追求する。

【斧屋氏の推薦コメント】

岸さんの卓越した構成力を「パフェ」という空間で発揮してほしいと思い、特別なパフェをオファーしました。岸シェフパティシエの洗練された技術と美意識が息づく、レストランの品格をそのままグラスに閉じ込めたような一杯にご注目ください。



【白】ジャスミン香る龍眼パフェ 2,200円(税込)

「白」をテーマに、可憐な白い花をイメージして構成されたパフェ。ジャスミンの香りを主役に、ペカンナッツや龍眼(りゅうがん)といった意外性のある素材を掛け合わせることで、味わいと香りに深みを出しました。独創的な素材の組み合わせが豊かな香りのハーモニーを織りなす至極の一杯です。



Takeo | 清水 多計雄 シェフ

フランス菓子をベースに、お菓子作りの一つひとつの工程や素材に「意味」を持たせることを大切にするブランド。素材の育った背景や生産者の想いに寄り添い、味わう人の記憶に静かに残るような、誠実なものづくりを体現。一過性の流行にとらわれず、時代を超えて長く愛される普遍的な美味しさを提供する。

【斧屋氏の推薦コメント】

清水さんは、新たに自らのブランドを立ち上げ、実店舗を持たないながら催事で絶大な人気を誇るシェフパティシエです。見た目ではなく中身の奥深さで勝負する清水さんだからこそ、今回白いパフェをお任せしました。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

Hills House

【緑】枝豆と抹茶のパフェ 2,000円(税込)

枝豆や抹茶といった親しみのある夏の味わいに、大葉の清々しさや「焼き茄子」の香ばしさを重ね、それぞれの素材が持つ役割を大切にしながら、グラスの中で一つの景色になるように緻密に構築しました。枝豆の青い香り、抹茶のほろ苦さ、焼き茄子の長く続く余韻など、料理としての奥行きをもたらす要素を掛け合わせた逸品。単なる甘さだけでなく、香りや食感、温度の変化を通じて、夏の素材が織りなす静かで奥深い移ろいを味わい尽くす至極のパフェです。



Typica | 相原 沙季子 シェフ

東京・西荻窪にて、パスタ兼ソムリエの相原民人氏と共に創業。相原氏は美大生、OL、粘土造形作家を経て、イタリアンレストランでの修行の後にパフェの道へ。「価値ある嗜好品を身近に」をコンセプトに、他では見ない食材を積極的にパフェに取り入れ、素材の斬新な組み合わせや、ドリンクとのペアリングを楽しめる。

【斧屋氏の推薦コメント】

これまで、味噌ラーメンやローストビーフ、初鰹など独創的なパフェを発表し続ける相原さん。今年も一見奇抜、でもなぜか納得する一品です。緑のパフェと言ったら普通はメロンなのに、枝豆とはさすがのチョイスです。



【黄】とうもろこしとココナッツのパフェ 2,300円(税込)

子どもの頃の夏祭りで味わった、香ばしくて甘じょっぱい「焼きとうもろこし」の記憶からインスピレーションを得た、多彩なアプローチでとうもろこしの魅力を詰め込んだ逸品。蒸す、焼く、クッキーに仕立てるなど、グラスの中でとうもろこしの“七変化”を表現。食べ進めた中盤には、爽やかなタイムの葉をアクセントに散らし、濃厚なとうもろこしスープをかけて味わう“追いとうもろこし”の仕掛けもご用意。ノスタルジーを感じながらも新しい、夏の思い出に刻まれる新感覚パフェです。



しましまの木 | 城野 聖奈 シェフ

全パフェメニューの考案・製作を担っていた外苑前のパフェパー「agari」から独立し、神楽坂で間借り営業にてスタートしたパフェ専門店。「大きな木の下で深呼吸をしたときのような、爽やかで落ち着くひととき」をコンセプトに、グラスを構成するパーツはすべて自家製にこだわり、旬の素材を使用した月替わりのパフェを展開。

【斧屋氏の推薦コメント】

素材そのものの良さを生かし、健康的なパフェをこしらえるスイーツセラピストの城野さん。昨年、ヴィーガン素材や無糖の生クリームを使用しながらも、深いコクと豊かな味わいを実現して絶大な人気を博した魅惑の「黄色いパフェ」が、今年装いも新たに待望の再登場です。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

Hills House

【ピンク】桃とライチのパフェ 2,500円(税込)

「桃とピンク」をテーマに据えた、華やかでフレッシュなパフェです。ライチが桃のみずみずしい甘さをより一層引き立て、アクセントのラベンダーの香りが広がります。食べ進める中盤では、塩気が味わいを引き締め、最後までさっぱりと次の層へスプーンが進むよう、緻密に計算された構成の逸品です。



Nami Zaimokuza | さわの めぐみ シェフ

2021年に鎌倉にオープンした、季節のフルーツをコース仕立てのスイーツ&セイボリーで楽しめるレストラン。料理人ならではのアプローチによる斬新な食材の組み合わせや、素材の味を最大限に引き出す手法が多くのファンを魅了する。

【斧屋氏の推薦コメント】

物語から着想を得た独自のコース料理を展開する「ものがたり食堂」でも知られるさわのさん。グラスの中で味が移り変わるパフェもまた、一つの物語を味わうコース料理そのものです。今回は、桃色をテーマにしたパフェ作りに挑戦いただきました。



【青】青いピニャコラーダパフェ 2,000円(税込)

青く澄んだ美しいブルーが印象的なカクテル「ブルーコラーダ（ピニャコラーダ+ブルーキュラソー）」をグラスの中で表現しました。南国気分を誘う、ココナッツの甘美な香りと甘酸っぱく弾けるパイナップルの芳醇なマリージュを演出。単なるフローズンドリンクにはない、パフェならではの緻密な食感とリッチな食べ応えを生み出した一杯です。



KazuBake | 妹尾 和矢 シェフ

2022年にさいたま市内にオープンした、スパイスやハーブの巧みな使いこなしを得意とするパティスリー。お酒にも合う、大人が楽しむための「攻めパフェ」には定評があり、日々全国から多くのパフェ Lover が足を運ぶ話題のお店。レストラン出身のシェフだからこそ生み出せる、五味を刺激する独創的なアプローチを楽しめる。

【斧屋氏の推薦コメント】

常に遊び心を忘れず、新しいことへ意欲的にチャレンジし続ける妹尾さんのパフェは、いつも新鮮な驚きに満ちています。妹尾さんならきっと面白いものを作ってくれると考え、「青色」をオファーしました。レストラン経験者ならではの発想でハーブを巧みに活用した、まさに「攻めのパフェ」。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

Hills House

【紫】葡萄・ラムとシーザーサラダのパフェ 2,400円(税込)

じっくりローストしたセミドライレーズンを合わせたラムミルクアイスをはじめ、グラニテやジュレ、さらには葡萄のシーザーサラダなど、葡萄が持つ多彩な表情をグラスに詰め込んだ逸品です。パセリの爽やかな風味や、スパイスで味付けしたサワードウクルトンの心地よい刺激が絶妙に絡み合います。素材の組み合わせが驚きと調和を生み出す、夏にふさわしいパワフルなパフェです。



Parfait tokidoki | 松野 幸 シェフ

山梨県韮崎市に店を構えるパフェ専門店。葡萄や桃の畑がすぐそばに広がる豊かな自然環境を活かし、農家から直送される新鮮な果物を主役にしたパフェを提供。果物本来の持ち味を最大限に引き出しつつ、型にとらわれない自由な発想でパーツを組み合わせることで、驚きに満ちた唯一無二の一皿を創る。

【斧屋氏の推薦コメント】

松野さんのパフェを食べると「パフェはデザインである」と思う。どんなものが、どのくらい、どこに配置されていると心地よいのか、そこを突き詰めることにパフェづくりの真髄がある。そんな想いにさせてくれる地元・山梨名産の葡萄を使った紫のパフェをお楽しみください。



■【夜の部】夏の夜を甘美に彩る、極上パフェとカクテルが織りなすペアリング体験

夜の部では、ただのデザートタイムを越えたエレガントな「夜パフェ」の世界を提供します。実力派パティシエたちが、旬のフルーツの魅力を極限まで引き出し、繊細な香りと食感を巧みに重ね合わせた至高のグラスです。それぞれのパフェに合わせて考案された特製カクテルと合わせるマリアージュが、夏の夜にふさわしい甘美で贅沢な大人のひとときをお約束します。

●メロンとオリーブオイルのパフェ 2,300円(税込) × ハーバルグリーンブリーズ 1,500円(税込) / ペアリングセット 3,600円(税込)

瑞々しいメロンを主役に、ハーブや柑橘の香りを重ね合わせた大人のためのパフェです。芳醇なメロンの甘みに、柚子の爽やかな酸味とエルダーフラワーの華やかな香りを内包。フロマージュブランのムースがもたらす優しいコクと、オリーブオイルアイスのなめらかな余韻が重なり合い、食べ進めるごとに奥行きのある味わいへと変化します。さらに、ディルの清涼感や抹茶の心地よいほろ苦さが絶妙なアクセントとなり、メロンの新たな魅力を開花させました。

このパフェに合わせるのは、ジンベースに、旨味豊かな玉露茶とみずみずしいきゅうりのシロップを合わせた、爽やかなハーバルカクテル。ホエイを加えることで味わいに柔らかな奥行きをもたらし、トニックの心地よい炭酸ですっきりと調和。清涼感あふれる香りが、パフェのメロンやハーブの風味と美しく共鳴する、洗練された一杯です。



Dining 33 | 岸 ひかる シェフ

※マンゴーのパフェと同一 写真及び店舗紹介・斧屋氏による推薦文は完熟宮崎マンゴーの夏パフェの欄をご参照ください。

Hills House

●桃とフロマージュブラン ピスタチオのヌガーグラッセパフェ 2,500円(税込) × ハニーブロッサム 1,500円(税込) / ペアリングセット 3,800円(税込)

フランスの定番デザートであるヌガーグラッセと、フレッシュな桃を掛け合わせた逸品です。軽やかで爽やかなフロマージュブランのムースに、コンポートやソース、ソルベなど多彩なアプローチで桃の魅力をたっぷりと重ね合わせました。赤桃のチュイルと真紅のローズをアクセントに添え、大人の時間にふさわしいシックな夜パフェです。

ペアリングは、人類最古の酒といわれる蜂蜜酒「ミード」に、優しい甘みのココナツウォーターが寄り添うカクテルです。レモンやクランベリーフルーティーな酸味を加わることで、穏やかな花の香りとまるやかな余韻が特別な夜のひとときを静かに彩ります。



●パイナップルとレンズ豆 酒粕とリオレのパフェ 2,000円(税込) × わびさび抹茶 1,500円(税込) / ペアリングセット 3,300円(税込)

黒糖で焼き上げたレンズ豆と、芳醇な酒粕アイスクリームの奥深いコンビネーションに、パイナップルやパッションフルーツ、マンゴーといった南国果実が鮮やかなアクセントとなるパフェ。フランスの伝統的なデザートである濃厚なリオレに、香ばしいお米のチップが食感の楽しさを加え、和と仏のエッセンスを巧みに調和させ、独創的な çayca スタイルを表現しました。

一緒に味わうのは、パイナップルと相性の良いフルーティーな純米大吟醸をベースに、抹茶やみりん、黒蜜を合わせた和の趣あふれるカクテルです。とうもろこし茶の香ばしさが奥深さを引き立て、互いの風味が緻密に計算された至高のペアリングです。



çayca | 栗原 薫 シェフ

日本の「茶」とフランスの「菓」、それぞれが育んできた美意識と技法が静かに出会う場所。「çayca」という店名は、「茶 (ça)」と「菓 (ca)」をフランス語の中性代名詞「y」で結んだ造語。日本茶とアシェットデザート(皿盛りデザート)のフルコースを通して、両国の食文化が持つ差異と美しい響き合いを表現。目の前で仕上げられるデザートは、香りや所作、空気感までもが体験の一部となり、濃密な時間を心ゆくまで味わい尽くす空間。

【斧屋氏の推薦コメント】

日本文化とフランス菓子の文化の融合をデザートコースで表現する栗原さん。グラスデザート(パフェ)は食感要素を控えめに、素材の繊細な味わいを楽しめる構成で、食べる者に優しく寄り添うような一皿で魅了します。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

Hills House

●梨 2,200 円(税込) × ポムシトロネ 1,500 円(税込) / ペアリングセット 3,500 円(税込)

みずみずしい梨の果実に、爽やかな柚子を合わせた暑い夏にぴったりのパフェ。梨のジュレやなめらかなクリーム、ヨーグルトソルベのやさしい酸味に、梨と柚子のソルベが香り高い余韻を添えます。瑞々しさと心地よい食感を重ね合わせた、清涼感あふれる上品な逸品です。

この一杯に合わせるのは、梨と相性の良いグラッパをベースに、リンゴや柚子を合わせてまるやかに構築したカクテル。優しい果実味の中にグラッパの芳醇な香りが心地よく広がり、パフェの繊細な味わいに寄り添います。



●桃 2,400 円(税込) × ピーチフラワーフィズ 1,500 円(税込) / ペアリングセット 3,700 円(税込)

桃の瑞々しさと芳醇な甘みをグラスの中に美しく封じ込めた逸品。桃のコンポートやソルベに、軽やかなマスカルポーネクリームとエルダーフラワーのソルベを重ね、アクセントに薔薇の華やかな香りを添えました。果実本来の魅力を繊細に引き立てた、優雅で洗練された味わいです。

ペアリングを完成させるのは、桃香るジンとエルダーフラワーを合わせ、ソーダですっきりと調和させたカクテル。互いの香りと風味が緻密に計算されており、パフェの繊細な風味にどこまでも寄り添う洗練された組み合わせ。



PAYSAGE | 江藤 英樹 シェフ

江藤英樹氏が手掛けるパティスリー。2024年2月に「Forestgate Daikanyama (フォレストゲート代官山)」内に満を持してオープンした初の旗艦店。1階のブティックおよびサロン・ド・テと、2階のシェフズテーブルが一体となり、ブランドの世界観を複合的に体感できる空間。「幸せや喜びに寄り添う、至高のお菓子を。あなたの時と共に」をコンセプトに、生産者、パティシエ、ゲストが有機的に繋がり、新しい「PAYSAGE=風景」を描き出す。

【斧屋氏の推薦コメント】

カウンター席の目の前で仕上げる少人数制のパフェから、ティーサロンで優雅に味わうクープ、活気あふれる催事のイートインまで、江藤氏の創り出すパフェはどれも驚くほど完成度が高い。場所や形を選ばず、常に最高峰



Hills House

■【本イベントコーディネーター】パフェ評論家・斧屋(おのや)氏コメント

本イベントのコーディネーターを務めるパフェ評論家・斧屋氏に、現在のパフェトレンドや、今年の「Hills Parfait Collection 2026 @Hills House」の魅力について伺いました。



パフェ評論家、ライター。「パフェは究極のエンターテインメント」という視点から、パフェの魅力を伝えるために、雑誌・ラジオ・トークイベントなどで活動中。パフェについて探究するコミュニティ「パフェ大学」主宰。著書に『パフェが一番エライ。』『パフェとデートする。』（ともにホーム社）がある。X（旧 Twitter）に、毎日のように食べたパフェの画像を上げている（@onoyax）。昨年は501本のパフェを完食。

●デザインされた立体構造に注目！名店が創り上げる「時間芸術」に没入するパフェ活のすすめ

昨年に続き、2回目を迎える「Hills Parfait Collection」。今年は麻布台ヒルズの「Hills House」へと舞台を移し、パフェの魅力をより深く味わい、心高ぶる食体験を叶える特別な空間をご用意いたしました。

昼の部では、「色」をテーマにした鮮やかなラインナップが揃い、夜の部では、「Hills House」から望む夜景にふさわしい大人のパフェが登場します。グラスの中で輝くパフェの美しさとともに、眼前にそびえる東京タワーと天空の絶景をあわせてお楽しみいただけます。

パフェは単なるスイーツの枠を越え、緻密にデザインされた立体構造であり、移ろいゆく味覚を楽しむ「時間芸術」へと進化しています。本イベントでは、パティシエや料理人、元デザイナーなど多様なバックグラウンドを持つパフェ職人が集結しました。その自由な発想と個性が、バラエティ豊かな「アートパフェ」の世界を創り上げています。

会場には、普段足を運べない地方の名店や、通常はパフェを提供していない店舗が監修したパフェが一堂に会します。パフェ愛好家の方々のもとより、パフェの世界に少し興味が出てきたという方にも、食べたくなるメニューがきっとあるはずです。夜の部では、パフェの魅力さをさらに引き立てるペアリングもご提案します。パフェの真髄をじっくりと堪能できる至高の環境で、特別な夏のひとときをお過ごしください。

●斧屋(おのや)氏直伝「Hills Parfait Collection @Hills House」を120%満喫する楽しみ方

1. パフェと向き合う

パフェが届くまでは、外の景色を眺めたり、おしゃべりを存分に楽しんでください。パフェを目の前にしたら味わうことに集中しましょう。

2. パフェカードは見るもよし見ないもよし

注文後に、パフェの構成が書かれたカードをお渡しします。何が入っているかを確かめながら食べるのも楽しいですし、あえて見ずに自分の五感だけに集中して食べ、後で答え合わせするのもパフェの醍醐味です。

3. 「なんでだろう」と考えてみる

食べながら、または食べた後で「なんでこういう構成になっているんだろう」と考え始めたら、ちょっと沼に入りかけています。素材の風味、順番、量、硬さ、組み合わせ。考えれば考えるほど、深い世界が待っています。

4. 食べ比べて、違いを楽しむ

多くのお店が監修するパフェが揃っているので、お腹に余裕があればぜひ二つ目も。同じパフェという表現方法でも、作り手によってアプローチが全く異なることに気づくはずですよ。

■麻布台ヒルズで「パフェ歩き」！施設内を巡って味わう個性派パフェ

麻布台ヒルズ内の各店舗でも、こだわりが詰まった多種多様なパフェをご提供します。旬のフルーツを贅沢に使用した逸品から、専門店ならではのアプローチが光る独創的なパフェまで、街全体でパフェの魅力を堪能いただけます。ぜひ、様々な店舗を巡り、お気に入りの一杯を見つけてみてください。

・千疋屋総本店麻布台 ピーチパフェ / 3,630円(税込)

フルーツパティシエが完熟まで寝かせた、みずみずしく果汁あふれるこだわりの桃を使用したシーズナルスイーツです。濃厚でクリーミーなバニラアイスや爽やかなピーチシャーベットと絡めながら、「桃」を贅沢にお楽しみください。

※提供期間：7月1日（水）～8月下旬（収穫状況による）

・ルノートル パルフェ・フィユ・ドトンヌ / 1,980円(税込)

ルノートルのスペシャリテ「フィユ・ドトンヌ」の世界観を表現したパルフェです。カカオの香り高いチョコレートアイスとソースをベースに、サクサクのメレンゲとパリパリのチョコレートで、カカオの豊かな風味を軽やかに楽しめるよう仕立てました。

・中村藤吉麻布台 うじきんソフト[ゼリイ仕立て]抹茶 / 1,200円(税込)

抹茶の旨みを堪能できる生茶ゼリイに、抹茶ソフトクリーム、白玉、あずきを合わせた大満足一杯です。ひんやりとしたソフトクリームとあずきのやさしい甘みが、抹茶の風味を際立たせます。

・クリオロ マンゴーショコラサンデー / 1,300円(税込)

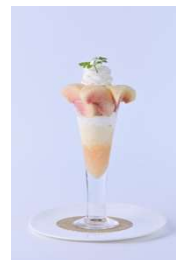
なめらかなミルクソフトに自家製マンゴーソースを合わせ、クッキー生地やヘーゼルナッツキャラメリゼ、濃厚なチョコレートケーキを重ねました。ミルクィな甘みとフルーティーな酸味、そして多彩な食感のコントラストが一度に楽しめます。

・パティスリーアンドカフェ デリーモ ショコラキャラメルサレ / 3,388円(税込)

濃厚なショコラにほろ苦い塩キャラメルを重ね、ラズベリーの酸味をアクセントに。トンカ豆香るパンナコッタや烏龍茶ジュレ、とろける生チョコやカカオチュイルの食感も楽しめる贅沢なパフェです。

・ヒサヤキョウト 丹波栗のモンブランパフェ / 単品2,300円(税込) / お茶セット3,000円(税込) / シャンパーニュセット3,700円(税込)

希少な丹波栗を贅沢に使用した、和テイストのモンブランパフェです。丹波栗の濃厚なモンブランクリームとマロンカスタードを主役に、黒胡麻パンナコッタ、抹茶ゼリー、粒あんクリームといったこだわりの和素材を重ねました。



<本件に関するお問い合わせ先>

ヒルズハウス 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）、吉田（080-7687-8670）

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