PRESS RELEASE

森ビル株式会社
2025 年 9 月 24 日（水）

英国産牛肉・ラムを使用した各店の個性が光るオリジナル限定メニューが登場！

「英国産ビーフ＆ラム フェア」開催

“食の集積地”虎ノ門ヒルズ内の名店 10 店舗が使用部位、調理法にこだわりレシピを開発

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「虎ノ門ヒルズ」は、2025 年 10 月 16 日（木）～10 月 26 日（日）の期間、「英国産ビーフ＆ラム フェア」を開催します。



初開催となる「英国産ビーフ＆ラム フェア」は、英国の農畜産業界を代表する公的機関である農業・園芸開発委員会（AHDB）の協力のもと、英国産の牛肉やラムの魅力をより多くの方に知っていただくことを目的としたイベントです。今回は、虎ノ門ヒルズの名店 10 店舗が、使用部位や調理方法を追求し、こだわり抜いた独自の牛肉・ラムメニューを開発。ヘルシーでありながらも食べ応えのある上質な英国産牛肉・ラムを使用した限定メニューを提供します。

期間中、イタリア料理&大人の酒場がテーマの「Lampada」の「肉出汁おでん 英国産牛タン ワサビ添え」、ミシュラン一つ星シェフ・澤田洲平が手掛ける「中華バル サワダ」の「毛沢東ラムスペアリブ」、タイ政府認定タイ料理レストラン「スコンター」の「英国産牛ハラミのガパオライス」など、和食、中華、フレンチ、タイ料理と様々なジャンルで各店の個性が光るオリジナルメニューが登場します。

グルメに限らず、音楽、スポーツなど英国文化への注目が高まる昨今、この機会にぜひ食の集積地・虎ノ門ヒルズで、本場英国の地で育まれた極上の食材を心ゆくまでお楽しみください。

■「英国産ビーフ＆ラムフェア」開催概要

開催日時　：2025 年 10 月 16 日（木）～10 月 26 日（日）
開催場所　：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 4 階　※内、参加 10 店舗
ELLE gourmet Digital タイアップ記事
：https://www.elle.com/jp/pr-stories/promotion/a66060154/g-pr-news-britshbeefandlamb-2510/
（※10月1日公開予定）

主　催　：森ビル株式会社
協　賛　：農業・園芸開発委員会（AHDB）
協　力　：ELLE gourmet （https://www.elle.com/jp/gourmet/）

＜本件に関するお問い合わせ先＞
虎ノ門ヒルズ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：小西（080-7637-4510）、小野（080-4652-1882）、前田、細井
TEL：03-6894-3200　FAX：03-5413-3050　E-mail：toranomonhills_pr@ssu.co.jp

■名店の技が光る！英国産牛肉の旨みを引き出したこだわりの逸品

放牧飼育でヘルシーでありながら、品質が良く食べ応えがあるのが特徴の英国産牛肉。赤身が多く脂肪分が少ないため、肉本来の旨みを存分に楽しめます。豊かな自然環境と厳格な生産管理に支えられたビーフとラムは、「安全・高品質・サステナブル」な食材として欧州をはじめ世界中のトップシェフに選ばれています。



・Lampada

肉出汁おでん 英国産牛タン ワサビ添え ／ 980 円

イタリアの煮込み料理を起源とするボリートミストをアレンジし、日本的おでんのイメージで〈肉出汁おでん〉に仕上げられた一品。柔らかく調理された英国産ビーフのタンは、お出汁がたっぷり染みたジューシーな味わいになっています。【ディナー限定】



・BRASSERIE by plein

英国産牛ハラミのステーキフリット ／ 1,958 円

英国産ビーフの上質なハラミを丁寧に焼き上げ、赤身ならではの深いうまみとジューシーな食感を引き出しています。仕上げにコクのある赤ワインソースを添えることで、肉のうまみが一層引き立ち、上品な味わいに。芳醇な香りと濃厚なソースのマリアージュは必食。【ディナー限定】



・スコンター

英国産牛ハラミのガパオライス ／ 1,100 円

英国産ビーフのハラミとホーリーバジルを贅沢に使用した数量・期間限定のガパオライス。ガパオライスといえば鶏肉や豚肉がメジャーですが、本場ではビーフのガパオも親しまれています。牛ハラミとタイ米の相性もよくご飯が進む一品。【終日提供】



・Lien

英国産牛タンのコンフィ ペルシャード仕立て ／ アラカルト 200g 3,080 円

※コース内選択の場合、プラス料金が発生する場合がございます

英国産ビーフのタンをフランス料理の技法、コンフィでナイフがいらないくらいまで柔らかく火を入れ、香草パン粉とフレンチマスタードをまとわせています。色とりどりの野菜と塩、クラシックな赤ワインソースで、ワインも進む一皿に。【ディナー限定】



・虎ノ門 楽垓

英国産ビーフ 和風リエットと春巻きのセット ／ 1,400 円

英国産ビーフのハラミを柔らかく煮込んで仕上げたリエットを春巻き仕立てに。バゲットには英国産ビーフのタンを使ったリエットをのせました。楽垓らしい和風の味付けで、英国産ビーフのうまみを感じられます。【ディナー限定】



・創作串揚げ つだ

英国産ビーフ タンの自家製ガーリックマヨと刻みネギのせ・

英国産ビーフ ハラミのポン酢ジュレのせ ／ 各 500 円

英国産ビーフのタンとハラミをこだわりの衣で揚げることで、肉のうまみを閉じ込め、蒸したように柔らかくジューシーに。それぞれのお肉を引き立てる和風のオリジナルソースで、あとを引くおいしさに仕上がっています。【終日提供】

■食のトレンドを牽引する、英国産ラムを存分に味わう贅沢メニュー

近年「第四の肉」とも称され話題となっているラム。主に牧草を食べて育った英国産ラムは、上品な風味と臭みの少なさが特徴です。また、品質の高さとサステナブルな飼育法は世界的にも注目されており、2023 年には英国産ラムの輸出量が世界で第 3 位となるほど需要が高まっています。

・野乃鳥　幻鳥

英国産ラムと季節の香味野菜 ／ 600 円

英国産ラムのチャンプ アントリムド（ランプ）を串焼きで焼き鳥専門店らしく仕上げた一品。食べやすいラム串の上にはディルやパクチーなどのハーブがのり、ラム本来の味わい、うまみを炭火と香味野菜が引き立てます。【ディナー限定】



・中華バル サワダ

毛沢東ラムスペアリブ ／ 1,980 円

毛沢東の故郷である湖南省の料理をベースにしたスペアリブ料理。柔らかく煮込んだ英国産ラムのスペアリブをサクサクに揚げ、唐辛子やクミン、揚げエシャロットなど数種類のスパイスを全体に振りかけた一品。ラムと食欲をそそるクミンが相性抜群です。
【平日:ディナー限定／土日祝:終日】



・虎ノ門 もう利

英国産仔羊 香草焼き ／ ¥15,000 のディナーコース内の料理として提供

仔羊のチャンブアントリムド（ランプ）を絶妙な火加減で焼き上げた一皿。英国産ラム独特の風味と、それに合うように調合した数種類のブレンドハーブがベストマッチ。このフェア中にしか味わえないメニューです。【ディナー限定】



・Bistro CentGrammes Charbon

英国産ラム 2 種の炭火焼き ／ 3,280 円

英国産ラムのチャンプ アントリムド（ランプ）と、スペアリブ、2 種類の部位を炭火焼きで仕上げ、クセがない英国産ラムを食べ比べられる欲張りなメニュー。ガーリックとハーブを効かせたブルギニョンバターと共にお楽しみください。【ディナー限定】



＜本件に関するお問い合わせ先＞
虎ノ門ヒルズ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：小西（080-7637-4510）、小野（080-4652-1882）、前田、細井
TEL： 03-6894-3200　FAX：03-5413-3050　E-mail：toranomonhills_pr@ssu.co.jp