

絶景を眺めながらパフェを楽しむゴールデンウィークイベント！
「スカイパフェ 2026」を4月29日(水)より初開催
～Dining33ではコース料理のデビューにもぴったりの子供半額プランもご用意～

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、地上約150mから東京タワーを望む絶景とともに、極上のスイーツを楽しめる「スカイパフェ2026」を4月29日(水・祝)から5月10日(日)の期間、「Sky Room Cafe & Bar」にて開催します。また、「Dining 33」では、お子様のコースご注文の料金が半額となる「フルコースデビュープラン」をご用意しております。



麻布台ヒルズ 森 JPタワーの34階に位置する「Sky Room Cafe & Bar」では、4月29日(水・祝)から5月10日(日)の12日間限定で、見た目も華やかな至高のパフェを味わえる期間限定の特別イベント「スカイパフェ2026」を開催します。

本イベントでは、「Dining 33 Pâtisserie à la maison」の浅井 拓也シェフパティシエが考案した、抹茶のほろ苦さと酸味を楽しむことができる「抹茶と初夏のチェリーパフェ」、お子様から大人まで楽しめるショートケーキのような「苺×トリプルショコラパフェ」、リゾート地のティータイムをイメージした「完熟マンゴーTea time パフェ」の3種類のパフェが登場します。また、大人のためにそれぞれのパフェの味わいを最大限に引き立てるオリジナルカクテルをご用意します。日が沈みシックで大人な雰囲気包まれる夜景と共に贅沢なペアリングが愉しめる「夜パフェ」として、特別なひとときを演出します。

さらに期間中、グランビストロ「Dining 33」では小学生以上のお子様を対象にしたコース料金を半額でご提供するプランも実施します。絶景のダイニングで味わう本格的フランス料理は、お子様の初めてのコース料理デビューにもぴったりのプランです。

東京タワーを望む絶景とともに、ご友人やご家族、大切な方と記憶に残るゴールデンウィークをお過ごしください。

<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

Hills House

■地上約 150m 絶景に映える華やかな至高のパフェ

●抹茶と初夏のチェリーパフェ ¥2,200

抹茶のほろ苦さと、フランス産アプリコットの爽やかな酸味に、旬を迎えるチェリーが絶妙なハーモニーを奏でます。最大のこだわりは、食べ進める順番による「重さの変化」まで考慮した緻密な構造設計です。厳選された香り高い抹茶とフルーツのフレッシュな香りを、中層では抹茶の味わいを最大限楽しめる抹茶クリームにアプリコットの酸味が重なり合います。パフェの最下層には、アーモンドミルクが美しいグラデーションを描く透き通った「コーン茶ゼリー」を配置しました。濃厚な抹茶の余韻を、香ばしくすっきりとしたコーン茶の風味が優しく締めくくります。甘味、酸味、苦味、そして香りの完璧なバランスを保ちながら、最後の一口まで軽やかに楽しめるレストランパティシエが監修したからこそその計算し尽くされた一品です。



●苺×トリプルショコラパフェ

「お客様からご年配の方まで、誰もが笑顔になれるパフェ」をコンセプトに、ショートケーキをモダンに再構築したパフェです。素材本来の優しさを引き出すことで、老若男女に愛される味わいを目指しました。主役の苺を彩るのは、色も食感も異なる3種類のチョコレートです。アクセントとなる板状の「ルビーチョコレート」、グラス中段の苺の奥に忍ばせるように「ダークチョコレートのテリーヌ」を重ね、雪のように降らせたパウダー状の「ホワイトチョコレート」が全体を美しくドレスアップします。これらが瑞々しい苺と溶け合い、食べ進めるたびに驚きのある変化をもたらします。さらに帽子のようにパフェを彩る「ミルフィーユ風小菓子」はカスタードやピスタチオを合わせたサクサクのパイで、冷たくなったお口の「箸休め」としても最適です。下層には乳酸菌飲料を用いたミルクブランマンジェを敷き詰め、視覚的なワクワク感と、どこか懐かしく優しい後味が堪能できます。



※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

●完熟マンゴーTea time パフェ ¥2,400

南国のリゾートで過ごす優雅なティータイムをイメージした、エキゾチックな大人向けのパフェです。主役となる完熟マンゴーの濃厚な甘みに、パッションフルーツの酸味や、ザクロのつぶつぶとした食感をアクセントとして加え、多層的な味わいを実現しました。最大のこだわりは、南国を彷彿とさせる「スパイス」と、フランス料理のルーツを感じさせる「伝統素材」の融合です。ローストバニラに彩られ、カルダモンが爽やかに香る自家製のヨーグルトアイスが、マンゴーの果実味を軽やかに引き立てます。フランス産の「グランドの塩」を効かせたキャラメルソースを合わせることで、フランス料理ならではの奥深い余韻を演出しました。グラスの奥へと食べ進めると、アーモンドを練り込んだタルト生地を砕いたものが現れ、香ばしい食感の変化が楽しめます。最後は、紅茶とエルダーフラワーのジュレ、そしてお花の香りがふわりと残る、“優雅なティータイム”のような至福の味をご堪能ください。



■「スカイパフェ 2026」概要

日時：4月29日（水・祝）～5月10日（日）11：00～21：00（L.o.20:00）

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

料金：完熟マンゴーTea time パフェ ¥2,400（税込）

抹茶と初夏のチェリーパフェ ¥2,200（税込）

莓×トリプルショコラパフェ ¥2,200（税込）

オリジナルカクテル ¥1,500～（税込）

※別途サービスチャージおひとり様¥500



※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

■初めてのフランス料理を体験!お子様とフルコースデビュープラン

ご家族での外出の予定も多いゴールデンウィーク。33階にあるグランビストロ「Dining 33」では、お子様にも本格的なフランス料理を気軽に楽しんでいただけるよう、小学生以上のお子様を対象にした特別プランをご用意いたしました。敷居が高いと感じられがちなフランス料理も、スタッフが優しく丁寧にご案内しますので、お子様の初めてのフルコースデビューにも最適です。お子様が本格的なフルコースのマナーや食文化に触れられる機会、ご家族での思い出作りとしてもお役立てください。



日時：4月29日（水・祝）～5月10日（日）

ランチ：11：00～15：00（L.o.14：00）

ディナー：18：00～23：00（L.o.21：00）

対象：保護者同席の小学生～19歳以下でコース注文の方

※大人1名につき、お子様2名まで適用可

※ケーキセットは対象外

特典：対象のお子様のコース料金を50%オフにてご提供

※ドリンク代は対象外

※他の割引・特典との併用はできません。

※未就学児のお子様には、個室のご利用(個室料:16,500円)にて対応可能です。

※上記期間外は、10歳未満のお子様は個室(個室料:16,500円)のご利用をお願いしております。

※各種アレルギーへの対応は、直接店舗までお問い合わせください。

＜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