

大切な人と囲むホールから、「おひとり様」サイズまで

## 三國清三プロデュースの「Dining 33」から 4 種の限定クリスマスケーキ登場！

～グランビストロの絶景クリスマスディナーも予約受付開始～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長: 向後 康弘)が運営する「Dining 33」(麻布台ヒルズ森 JP タワー33 階 Hills House 内)に併設するパティスリー「Dining33 Pâtisserie à la maison」は、2026 年 10 月より、ホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキの予約受付を開始しました。大切な方々と囲むホールケーキはもちろんのこと、おひとりでも愉しめるプティガトーまで、シーンに合わせてお選びいただける全4種のクリスマスケーキを取り揃えています。



ホールケーキは、国産のイチゴを贅沢に使用し、クリスマスのオーナメントをイメージした「シャンティノエル」と、フランス語で「薪」を意味する「ビュッシュ・ド・ノエル」の2種を展開。さらに、緑のピスタチオと赤のイチゴのコントラストが映える「タルトフレーズノエル」に加え、フランボワーズジャムの上にサンタクロースのひげを思わせるクリーム飾りがユニークな「エクランノエル」と、おひとりでも気軽に楽しみ頂ける2種のプティガトーもご用意しました。

また、グランビストロ「Dining 33」では、2026 年 12 月 19 日(土)から 25 日(金)までの7日間限定で「ノエルコース」を提供します。地上 160m の高さから東京の夜景を一望するダイニングで、旬の食材を贅沢に使用した特別コースをお楽しみください。1 日 10 卓限定で東京タワーを望む窓際のお席を予約する特別プランなど、シチュエーションに応じてお選びいただけます。

ケーキとディナー、それぞれの美味しさで迎えるホリデーシーズン。一年に一度のクリスマス、ご家族やご友人と、温かな時間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: 渡辺 (080 4191-6302)、吉田 (080-7687-8670)

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

## Hills House

### ■笑顔を描きながら仕上げる！サンタのひげやクリスマスオーナメントをモチーフにした、心ときめく至福のクリスマスケーキ

「Dining 33」に併設するパティスリー「Dining 33 Pâtisserie à la maison」では、今年のクリスマスを彩るケーキをご用意しました。ご家族やご友人など大切な方々との楽しいひと時を彩るホールケーキは、クリスマスオーナメントをイメージした「シャンティ ノエル」と、雪化粧をまとった切り株のような「ビュッシュ・ド・ノエル」の2種類を展開。加えて、少人数やご自身へのご褒美としてもお楽しみいただけるプチガトーとして、赤と緑の鮮やかなコントラストでクリスマスツリーを描いた「タルト・フレーズ ノエル」と、サンタクロースのひげを思わせるクリーム飾りがユニークな「エクラ ノエル」の2種をご用意します。味わいはもちろん、見ているだけで心が浮き立つフォルムにこだわり、それぞれのホリデーシーズンにそっと寄り添う、心温まるクリスマスケーキをお楽しみください。

#### ●シャンティノエル

クリスマスのオーナメントを思わせる白と赤のコントラストが特徴のクリスマスケーキ。口どけの良いしっとりとしたジェノワーズに、国産のフレッシュなイチゴと生クリームをサンド。イチゴの甘酸っぱい果汁と、やさしいミルク感の生クリームが、ひと口ごとに口の中いっぱいに広がります。トップには、輪切りにしたイチゴを贅沢に並べ、鮮やかな赤すぐりを散りばめ、モミの木をイメージしたローズマリーを添えました。切り分けた断面にも、真っ白な生クリームと赤いイチゴが鮮やかな逸品。思い出に残る特別なクリスマスのひとときを、ぜひこのケーキとともに過ごしてください。



料金：5,500 円（税込） / 12cm 7,500 円（税込） / 15cm

#### ●ビュッシュ・ド・ノエル

フランス語で「薪」を意味する、由緒あるクリスマス菓子をチョコレートとオレンジが織りなす奥深い味わいに仕上げました。ナイフを入れ、現れた断面からは、ヴァローナのクーベルチュールならではの深いココアの香りが広がります。ひと口目は、なめらかなチョコレートクリームの濃厚なコクが広がり、口の中ですっと消えていくような滑らかな口溶けが際立ちます。外側は、黒いチョコレートと白いカカオバターで、雪をまとった樹皮のような質感に仕立て、上面には雪化粧を思わせる冬の落ち葉のデコレーションをあしらひ、中心へと向かうにつれ、オレンジのコンフィチュールとオレンジのクレームが、チョコ



※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

レートに寄り添うようにふわりと香ります。切り分けるたびに、冬の情景が広がります。クリスマスの夜の締めくくりに、ぜひお召し上がりください。

料金：7,000 円（税込） / 18cm

### ●タルトフリーズ・ノエル

緑のピスタチオと赤いイチゴの鮮やかなコントラストで、クリスマスツリーをイメージしたタルト。ベースとなる、さっくりと香ばしいタルト生地を重ねるのは、アーモンドクリームとクレーム・パティシエール(カスタードクリーム)を合わせた伝統的なクリーム「フランジパヌ」です。しっとりとしたリッチな甘みが、タルトの土台をしっかりと支えます。さらにその上には、ピスタチオ入りのクレーム・パティシエールと甘酸っぱいフレッシュなイチゴをあしらいました。

口にした途端にピスタチオのふくよかな香りとイチゴの果汁が口の中で溶け合い、まろやかで軽やかな余韻が広がります。心躍るクリスマスのひとときに、目と舌の両方で存分にご堪能ください。

料金：1,500 円（税込） / 7cm



### ●エクラ・ノエル

サンタクロースのひげを思わせる、白と赤のコントラストが美しいプティガトー。土台には香ばしくやわらかなアーモンド生地を敷き、その上に、ふわりと軽いフロマージュブランのムースを重ねました。さらに、フレッシュな果肉感を残した甘酸っぱいフランボワーズジャムを合わせ、いちばん上には、サンタクロースのふくよかな髭を描くように、真っ白なクリームを絞っています。ひと口味わうと、軽やかなクリームとムースがずっと溶け合い、フランボワーズの爽やかな酸味とアーモンドの香ばしさが互いの美味しさを引き立てます。甘いもの好きな方へのご褒美にも、特別なクリスマスの夜にもふさわしい一品です。

料金：1,100 円（税込） / 8cm



### 【ご予約・お引き渡し情報】

予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～ 12 月 10 日（木）

お引き渡し：2026 年 12 月 19 日（土）～ 12 月 25 日（金）／12:00～20:00（店頭にて引き渡し）

お引き渡し場所：Dining33 Pâtisserie à la maison

お問い合わせ：03-4232-5801

※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

## 【シェフパティシエのご紹介】

### 岸 ひかる

1990 年、東京都生まれ。東京製菓学校卒業後、都内パティスリー「ラ・ヴィ・ドゥ・ス」やスフレ専門店にて製菓の基礎技術と繊細な表現を学ぶ。その後渡仏し、パリの「Le Grenier à Pain」や「Mariage Frères」にてフランス菓子の伝統技法と素材への造詣を深める。帰国後は「オテル・ドゥ・ミクニ」では、レストラン併設のパティスリー部門にて、アントルメやプティガトーの製造を担当。2019 年にミシュラン三つ星「HAJIME」へ入社。シェフパティシエとして約 5 年半、料理と調和するデザートの開発・提供を担う。2026 年、TRANSIT HOLDINGS へ入社、Hills House シェフパティシエに就任。「Dining 33」および併設パティスリーの開発・運営を担い、新たなデザート表現の創造に取り組む。多彩な経験を礎に、素材本来の魅力と季節感を大切に、レストランとパティスリー双方の特性を活かした一皿を追求する。



## ■聖なる夜を特別な時間に！東京の夜景に包まれるクリスマスディナー

「Dining 33」では、今年もクリスマスシーズン限定の「ノエルコース」を、2026 年 12 月 19 日（土）から 25 日（金）までの 7 日間限定で提供いたします。地上 160m の高さから東京の夜景を一望する 33 階のダイニングからは、大きな窓越しに広がる東京ベイエリアの夜景を一望でき、特別な日のひとときをいっそう華やかに演出します。なかでも、1 日 10 卓限定の「窓際確約プラン」では、冬の夜空に浮かぶ東京タワーを目の前にしながら、ロマンチックな時間をお過ごしいただけます。このほかにも、シチュエーションに応じてお選びいただけるプランを多数ご用意しております。光に包まれた街を一望する 33 階のテーブルで、大切な方と迎えるクリスマスの夜を、ぜひお楽しみください。

### 【ノエルコース概要】

コース/料金：ランチ（料理のみ）：12,000 円、ディナー（料理のみ）：25,000 円

ノンアルコールペアリング付きディナー：35,000 円

ワインペアリング付きディナー：40,000 円

窓際確約ディナー（アップグレードワインペアリング付き）：50,000 円 ※1 日 10 卓限定

期間：2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

予約について：ご提供日の 2 か月前より順次開始 ※すべて税込・サービス料別の料金です



<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：渡辺（080-4191-6302）、吉田（080-7687-8670）

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