

初参加 5 店舗を含む、全 16 店舗が集結！夏を彩るスイーツ企画 「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2026」開催

王道アイスからかき氷、旅気分を味わえる多国籍スイーツまで、バリエーション豊かにお届け！

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する六本木ヒルズでは、各店こだわりの個性豊かなアイスを提供する「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2026」を、7月1日(水)～8月31日(月)の期間に開催します。



毎年ご好評いただいている六本木ヒルズの夏スイーツ企画「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE!」。今年は王道のアイスクリームから、極上かき氷や贅沢ジェラート、さらには旅気分を味わえる多国籍なスイーツまでが勢揃いします。その日の気分やシーンで選べるひんやりスイーツは全 16 店舗から集結。今年初参加となる 5 店舗を新たに迎え、さらにバリエーション豊かに進化したラインナップを展開します。

素材や演出にこだわった個性豊かな“かき氷”メニューとして、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでは、最後にお客様自身で濃厚なソースをかけて完成するかき氷「グラス プレ マンゴー」を展開するほか、関東初出店となる茶の庭の「抹茶かき氷 ピスタチオクリーム」なども登場。

また、多国籍なグルメが集う六本木ヒルズならではのメニューとして、ベトナム料理の定番バインミーをデザート感覚で味わえるニャーヴェトナムの「マンゴーとチーズ、ココナッツアイスのデザートバインミー」や、第二次ハワイアンブームで注目を集めるエッグスンシングスの「アサイーボウル」など、世界各国を旅するような気分を味わえるメニューがこの夏を彩ります。

さらに、思わず写真を撮りたくなるようなフォトジェニックなスイーツもご用意。旬の桃をふんだんに使用した毛利サルヴァトーレ クオモの「桃のトリプレッタパルフェ」や、ザクザク食感の香ばしいシュー生地がアクセントのアデッソの「ザクザククッキーシュージェラート」など、見た目も楽しい華やかなスイーツをお楽しみいただけます。加えて、テイクアウト可能な商品も多数ご用意しており、手土産や食べ歩きにもおすすめです。

今の気分で選べる、六本木ヒルズならではの多彩なひんやりスイーツ。お好みの一品とともに、素敵な夏のひとときをお過ごしください。

■「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2026」開催概要

開催日時:2026年7月1日(水)～8月31日(月)

開催場所:六本木ヒルズ内 各店舗

公式サイト:https://www.roppongihills.com/sp/iceiceice_2026 (7月1日(水)よりサイト公開)

<本件に関するお問い合わせ先>

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、吉田悠花、(080-7954-0896)、吉野

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

roni hills

■こだわりの素材で見た目も鮮やかなふわふわかき氷

・ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

グラス ピレ マンゴー / 3,300 円 ※サービス料 10%別

昨年好評を博したかき氷が今年も登場。ふんわりと削った氷に、パイナップル・パッションフルーツ・マンゴーのピューレを合わせ、マダガスカル産バニラの芳醇な香りを添えたエキゾチックシロップを重ねました。氷の底にはバナナベースのソースを忍ばせ、ひと口ごとに広がる果実の多彩な風味を演出。さらに、別添えのシロップを加えていくと、最後までマンゴーの余韻を楽しめます。

※平日:1日15食限定、土日祝日:1日10食限定



・茶の庭

抹茶かき氷 ピスタチオクリーム



/ お茶セット 1,780 円、ドリンクセット 1,880 円

静岡県掛川市の老舗茶屋が手がける日本茶ショップ & カフェより、六本木ヒルズ限定のかき氷が登場。茶葉の旨味と上品な香りを引き立てた濃厚な抹茶シロップを繊細な口どけの氷に重ね、白あんベースのもちもちソースが新感覚の味わいを演出します。仕上げにはピスタチオのエスプーマと胡桃をトッピング。こだわりの日本茶や多彩なドリンクとともにご賞味ください。



・ナイン 9+

信州産生シロップかき氷 / 1,850 円~



ドッグフレンドリーなカフェから、今年も本格かき氷が登場。信州の純氷を丁寧に削り出し、ふわりとほどける口どけに、素材本来の甘みを引き立てた生シロップを合わせました。つぶつぶ食感の果肉と生クリームのエスプーマが調和するいちごをはじめ、果肉を贅沢に使用したマンゴー、ライムとウォッカを合わせた大人のフレーバーをラインナップ。暑い季節にぴったりの一品です。



・POKEDO MARKET (ポケドゥ・マーケット)

ハワイアンシェイプアイス / 880 円



本場ハワイのカスタムポケボウルが人気のポケドゥ・マーケットから、色鮮やかなシロップを重ねたレインボーシェイプアイスが夏の期間限定で登場。豊富なフレーバーの中からお好みの3種類を選び、自分だけのカラーを楽しめます。カラフルなビジュアルが夏らしさを引き立て、写真映えも抜群。日本にいながら、ハワイの雰囲気を感じてみてください。



roni hills

■世界旅行気分！各国のひんやりグルメが集結！

・ニャーヴェトナム

マンゴーとチーズ、ココナッツアイスのデザートバイニミー / 780 円

ニャーヴェトナムで人気のバイニミーを、デザート感覚で味わえる夏限定メニュー。店内で焼き上げたバゲットに、マンゴーの果肉とミルクココナッツアイスをサンドし、南国らしいまろやかな甘さが広がります。クリームチーズがほどよいコクを引き立て、ローストしたココナッツが食感のアクセントに。さらに甘さを加えたい方は、練乳トッピング(+100円)もおすすすめです。



・エッグスンシングス

アサイーボウル / 1,826 円

濃厚なアサイーのピューレとアイスクリームの上に、マンゴー、バナナ、キウイ、ストロベリー、パイナップルといった5種類のフルーツを贅沢にトッピングしました。たっぷりのグラノーラが食感のアクセントを添え、食べ応えも十分。仕上げのはちみつがやさしい甘さをプラスし、パランスの良い風味を楽しめます。ハワイを感じさせる満足感たっぷりのアサイーボウルをご賞味ください。

※通常の盛り付けとは異なります。(内容は同一です)



・オショモコ

ピーチフロズンマルガリータ、フロズンマルガリータ

/ 各 1,500 円 ※サービス料 10%別

アガベ 100%のテキーラを使用したフロズンマルガリータは、なめらかな口当たりと、豊かな風味が魅力のシグネチャードリンク。期間限定で登場するピーチフロズンマルガリータは、桃のやさしい甘さに、隠し味の日本酒ですっきりとした後味に。トップには桃の果肉ジュレを贅沢に添え、大人のデザート感覚で味わえる一杯です。

※この商品はアルコールを使用しています。

※サービス料 10%別(平日 17:00 以降/土日祝終日)



ジェラテリア ラッフィナート

ジェラート 3 種盛りコーン

/ 1,100 円

料理人自らが市場で吟味した厳選食材を贅沢に使用し、イタリア製の専用マシンで作る本格派ジェラート。店内のショーケースには、常時多彩なフレーバーが並びます。中でも、濃厚なピスタチオ、夏にぴったりの爽やかなマンゴー、甘酸っぱい木苺は特に人気が高い一品。旬の果実を使った季節限定のジェラートも随時登場し、その時期ならではの味わいをお楽しみいただけます。



ママアンドポップス ジェラート

長野園・摘みたてブルーベリー

ジェラート / 850 円

ママアンドポップスがこの夏提案するのは、長野県にある「ブルーベリー長野園」のブルーベリーをふんだんに使用したジェラート。フレッシュな甘みと酸味が広がる、夏にぴったりの味わいです。オリジナルキャラクターをプリントしたワッフルコーンのサクサクとした食感と、ジェラートのさっぱりとした甘さが絶妙にマッチ。爽やかな余韻と果実の豊かな風味が口いっぱい広がります。



ropponhi hills

■目にも涼やかな、彩り華やぐご褒美スイーツ

・毛利 サルヴァトーレ クオモ

桃のトリプレッタパルフェ / 1,980 円

旬の桃をふんだんに使用した、夏限定のパルフェ。グラニテとソルベ、ジェラートの 3 種の異なる食感の桃の氷菓を重ね、ギリシャヨーグルトクリームとフランボワーズソースで、爽やかな酸味をプラスしました。さらに、シェフ特製の桃のコンポートを贅沢にトッピング。ヘーゼルナッツの香ばしい食感とともに、桃の果実感をさまざまな表情で楽しめる期間限定の特別なデザートです。



・アデツ

ザクザククッキーシュージェラート / 770 円



自家製イタリアンジェラートを、店内でひとつずつ焼き上げたクッキーシューで包み込んだ贅沢なシューアイス。ラズベリー、バニラ、スモークチョコレート、ピスタチオ、ヨーグルトなど、気分に合わせて選べるバリエーション豊かなフレーバーが揃います。ザクザクとした食感の香ばしいシュー生地と、濃厚でなめらかな味のジェラートが好相性。



・グランドフードホール

グラホのフラッペ / 各 980 円



グランドフードホール初となるフラッペが、六本木ヒルズ店限定で登場。スパイスの効いた甘さが口いっぱいに広がるクラフトコーラ味と、やさしい甘みと果実のつぶつぶ食感に、ピスタチオをアクセントとして効かせたイチゴ味もラインナップ。ザクザクとした氷になめらかな無添加ソフトクリームが重なり、暑い日にぴったりのひんやりスイーツです。



・ラ・メゾン・デュ・ショコラ

オンカ ショコラ、オンカ カフェ / 各 1,100 円



フランスで国家最優秀職人章を受賞したラ・グラスリーバリと、ラ・メゾン・デュ・ショコラのシェフ、ニコラ・クロワゾーのタッグから生まれた、アイスシューで挟み込んだ逸品。濃厚なショコラアイスに加え、コーヒーの風味を楽しめるカフェエスプレッソも登場しました。サクサク食感のシュー生地と、なめらかなアイスクリームが重なり合う、贅沢な口どけをご堪能ください。



roppongi hills

■ご自宅でも！手土産でも！お持ち帰りで楽しむテイクアウトスイーツ！

・菓子の記録帖

栗アイスクリーム(小布施堂) / 411 円



全国各地の和菓子を取り揃えるセレクトショップから、毎年人気を集める『小布施堂』の栗アイスクリームが今年も登場。たっぷりと使用した栗餡と栗粒に、地元・小布施の生乳を合わせることで、コク深くクリーミーな味わいを生み出します。贅沢に散りばめられた栗の粒が、食感のアクセントとして存在感をプラス。ひんやりとした口どけとともに、栗の豊かな風味を楽しめる一品です。



・ニュウスタイル銀座千疋屋

銀座プレミアムソルベ、 銀座プレミアムシューアイス / 各 432 円



厳選したフルーツを取り扱うニュウスタイル銀座千疋屋から、2 種類のアイススイーツが登場。芳醇な味わいの果汁と北海道産生クリームをたっぷりと使用したシューアイスは、定番のバニラとフルーツフレーバーの全 4 種を展開します。さらに、果実の爽やかさとジューシーな甘みを楽しめるフルーツソルベもラインナップ。暑い季節にぴったりな涼やかな逸品をこの機会にぜひ。



※そのほか、ヒルズボックスにて 1 店舗 ポップアップ出店予定。公式 HP の続報をお待ちください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、吉田悠花、(080-7954-0896)、吉野

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