

秋の味覚を先取りする 26 店舗 33 種のモンブラン・おいもスイーツが集結
麻布台ヒルズ「HARVEST WEEKS」を開催
王道の味わいから新たな一皿まで、麻布台ヒルズが提案する秋のスイーツ時間

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:向後 康弘)が運営する麻布台ヒルズでは、2026 年 9 月 18 日(金)～11 月 3 日(火・祝)の期間、秋の味覚を楽しむ「HARVEST WEEKS」を開催します。昨年好評をいただいた秋スイーツを主役に、9 月 18 日(金)～10 月 12 日(月・祝)は「モンブランセレクション 2026」、10 月 13 日(火)～11 月 3 日(火・祝)は「おいもスイーツセレクション 2026」を展開。王道の味わいを丁寧に追求した一品から、パフェ、アフタヌーンティー、ジェラート、シェイクなど、26 店舗 33 種のバラエティ豊かなラインアップで秋スイーツの魅力をご提案します。



「モンブランセレクション 2026」では、素材や製法にこだわった王道モンブランが充実。ヒサヤ キョウトの「丹波栗の京都モンブラン」や、クリオロの「モンブラン」など、栗本来の風味を存分に味わえる逸品がそろいます。また、モンブランをさまざまなスタイルで楽しめるスイーツも集結。個性光るラインアップで秋の特別なひとときを彩ります。続く「おいもスイーツセレクション 2026」では、ザ イエローカンパニー トウキョウの「お芋ソフト」や、マッテの「お芋のジェラート トッピング付き」など、さつまいもをソフトクリームやジェラートと掛け合わせた、暑さが残る秋にも楽しめる商品をご用意します。さらに、「HARVEST WEEKS」の期間中には「読書の秋」にちなみ、大垣書店と連動した本とスイーツを巡る体験企画や、旬の食材をふんだんに使った「オータムフレーバーセレクション」も展開します。加えて 10 月には、世界的シェフ ダニエル・カルバート氏による初の独立レストラン「CHEZ CALVERT (シェ・カルバート)」がオープンし、この秋の麻布台ヒルズの食体験をさらに彩ります。秋限定メニューから世界水準の新たな美食スポットまで、この秋ならではの食の魅力を麻布台ヒルズでお楽しみいただけます。

■麻布台ヒルズ「HARVEST WEEKS」開催概要

開催日時: 2026 年 9 月 18 日(金)～11 月 3 日(火・祝)

モンブランセレクション 2026: 9 月 18 日(金)～10 月 12 日(月・祝)

おいもスイーツセレクション 2026: 10 月 13 日(火)～11 月 3 日(火・祝)

開催場所: 麻布台ヒルズ内 各店舗

公式サイト: モンブランセレクション 2026: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/09/0412.html

おいもスイーツセレクション 2026: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/10/0413.html

(9 月 11 日(金)公開予定)

■麻布台ヒルズ 新店情報

店名: CHEZ CALVERT(シェ・カルバート) 業態: フレンチ

開店日(予定): 2026 年 10 月 1 日(木) 所在地: 麻布台ヒルズレジデンス B / 2F

営業時間(予定): 17:00～23:00 予約開始: 2026 年 9 月 1 日(火)11:00 より OMAKASE にて 11 月分受付開始

<本件に関するお問い合わせ先>

麻布台ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 上條(070-6426-3378)、寺島(080-4652-3813)、田中

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

■王道から進化系まで、秋の魅力を味わい尽くす「モンブランセレクション 2026」

9月18日(金)～10月12日(月・祝)に開催する「モンブランセレクション 2026」では、王道モンブランに加え、アフタヌーンティーやパンケーキなども登場します。和栗や洋栗それぞれの個性を活かしながら、食感や香り、温度帯の違いによって奥行きある味わいを引き出し、モンブランという定番スイーツの新たな楽しみ方をお届けします。

●栗の魅力をシンプルに味わう、王道モンブラン

◇ヒサヤ キョウト

「丹波栗の京都モンブラン」 イートイン 2,100 円／テイクアウト 1,400 円

丹波栗のモンブランクリームで抹茶アイスと生クリームを包んだ、残暑の時期にも嬉しいひんやりスイーツ。麻布台ヒルズ店限定でほうじ茶アイスに変更してお楽しみいただくこともできます。テイクアウトでは、贅沢に栗を入れ、土台はクッキー生地仕様になっています。

販売期間 | 通年



◇クリオロ

「モンブラン」800 円(～2026 年 9 月末) 840 円(2026 年 10 月～)※

マロンクリームの中に 4 つの層を重ねたクリオロ定番のモンブランは、土台となるチョコレートコーティングをしたメレンゲのサクサク食感がアクセント。香り豊かな自慢の逸品で、東京 23 区のモンブラン 1 位にも選ばれた実力派です。

販売期間 | 通年

※10月1日(木)に価格改定あり



◇ピエール・エルメ・パリ

「モンブラン アンフィニマン ヴァニニュー」 1,026 円 麻布台ヒルズ先行販売

マロンにはバニラに似た風味が自然に備わっています。ピエール・エルメはバニラを豊富に使ってそれを強調しました。そこにアグリコール・ラム・ブラウンを加えたことで華やかさが増し、マロンピューレのうっとりした味わいが強調されています。

販売期間 | 9月18日(金)～11月3日(火・祝)



●パンケーキやマカロンなど、新しいモンブランの形で魅了する進化系スイーツ

◇ヒサヤ キョウト

「利平栗のモンブランパンケーキ」 2,200 円

焼き栗を練り込んだパンケーキは、外は香ばしく中はしっとり。利平栗のモンブランペーストを繊細な錦糸状に重ね、栗本来の濃厚な甘みと芳醇な香りを生かしました。メープルバターソースが、味わいに豊かな変化を添えます。

販売期間 | 通年



◇ルノートル

「パルフェ・モンブラン」 2,530 円 麻布台ヒルズ限定

マロンクリーム、自家製マロンアイスとヴァニラアイス、マロングラッセ、生クリームを重ね、サクサクのメレンゲが食感のアクセントに。マロンの芳醇な風味が幾重にも広がる、秋ならではの味わいです。別添えのブルーベリーソースをお好みで。

販売期間 | 9月1日(火)～10月31日(土)



◇ショウダイビオナチュール

「モンブランマカロン」 各 430 円

ラムが香る和栗クリームに、カシスのピューレを固めたパート・ド・フリユイを忍ばせた、モンブランをイメージしたマカロン。濃厚な栗の風味と、カシスの爽やかな酸味が織りなす奥行きのある味わいに仕上げました。

販売期間 | 9 月 8 日(火)～10 月 31 日(土)



◇パティスリーアンドカフェ デリーモ

「パフェ『WAGURI 和栗』」 3,608 円

和栗と爽やかな柚子に、キャラメルやヘーゼルナッツ、ブロードチョコレートを合わせたパフェ。芸術品のようにエレガントで見た目にも美しく、濃厚な栗と多彩な食材の軽快な重なりを最後のひと口まで満喫できます。

販売期間 | 9 月上旬～10 月末頃予定



◇ラシーヌ

麻布台ヒルズ限定

1 日 10 食限定

「高知産 万次郎かぼちゃのモンブラン 焦がしキャラメルソース」 1,200 円

高知県産「万次郎かぼちゃ」をじっくりローストし、丁寧に裏ごししたかぼちゃのクリームをのせたモンブラン。シャンティクリームや焦がしキャラメルソース、クランブルを忍ばせ、食感の変化を堪能できる一品です。

販売期間 | 9 月 18 日(金)～10 月 12 日(月・祝)

販売時間 | ディナータイム限定

※時期により産地が変わる可能性があります



●アフタヌーンティーで豪華に味わうモンブラン

◇ミニマル ザ スペシャルティ

「チョコレートアフタヌーンティー」 7,900 円 麻布台ヒルズ限定

香り高いチョコレートをはじめ、モンブランや季節のセイボリーが彩り豊かに並ぶ秋限定のアフタヌーンティー。国産の栗と芋を主役にしたメニューをそろえました。厳選した紅茶とともに、心ほどけるひとときをお過ごしください。

販売期間 | 10 月 3 日(土)～11 月 29 日(日)期間の土日祝のみ提供

販売時間 | 11:00～／13:00～／15:00～／17:00～

※お席は 1 時間半制です



◇ジャヌ ラウンジ & ガーデンテラス

「マロン アフタヌーンティー」 麻布台ヒルズ限定

平日 8,800 円 / 土日祝 10,100 円 (税・サービス料込)

秋の味覚を贅沢にあしらったアフタヌーンティー。和栗を使ったモンブラン、お芋や栗のスイーツに、秋の旬を楽しめるセイボリーを 3 段のモダンなスタンドでご用意します。午後の優雅なひとときをお楽しみください。

販売期間 | 9 月 1 日(火)～10 月 12 日(月・祝)

販売時間 | 12:00／15:00 入店(二部制)



■残暑に食べたいおいもスイーツが登場！「おいもスイーツセレクション 2026」

10月13日(火)～11月3日(火・祝)に開催する「おいもスイーツセレクション 2026」では、さつまいもの自然な甘みや香ばしさを活かしたスイーツをご用意します。今年は、素材本来の甘みを堪能できる王道スイートポテトやチーズケーキなどはもちろん、ソフトクリームやシェイク、ジェラートなど、残暑が続く時季にぴったりなひんやりメニューもラインアップします。

●素材の甘みを丁寧に引き出した、王道おいもスイーツ

◇ジャヌ パティスリー

「紫芋モンブランタルト」 麻布台ヒルズ限定

イトイン 1,300 円(税・サービス料込)／テイクアウト 1,100 円

秋の実り、紫芋が主役のモンブランタルト。サクサクのタルトにアーモンドクリームを詰め、キビ砂糖のやさしい甘みをまとったシャンティクリームと栗を重ねました。国産紫芋クリームを絞り、鮮やかに仕上げたひと皿。

販売期間 | 9月8日(火)～11月9日(月)



◇中村藤吉麻布台

「マルトベイク[おいも]」各 430 円

濃厚な抹茶生地に、鳴門金時芋餡を包み込み、ほくほくのお芋を重ねた焼き菓子。抹茶の奥深い香りとほろ苦さ、お芋のやさしい甘みが引き立て合い、ひと口ごとに深まるこの季節ならではの味わい。

販売期間 | 9月1日(火)～10月31日(土)



◇鈴懸

「甘芋」各 260 円

ほくほくに蒸して丁寧に裏ごししたさつまいもに、しろあんを絶妙に馴染ませてこんがり焼き上げた和風スイートポテト。博多で百年続く老舗の技が生み出す、素朴ながら洗練されたお芋のコクと甘みをご堪能いただけます。

販売期間 | 9月下旬～11月予定



◇Comme'N TOKYO(コムントウキョウ)

「おいも」各 430 円

オープン当初大人気だったメニューが限定で復刻。見た目も味わいも、お芋の魅力を存分に表現しました。お芋そのものを思わせる姿の中には、さつまいもダイスがゴロゴロ。飽きのこないやさしい味わいのお芋パンです。

販売期間 | 9月1日(火)～11月30日(月)



●冷たさとおいもの甘みが調和する、秋のひんやりスイーツ

◇ザ イエローカンパニー トウキョウ 麻布台ヒルズ限定

1日20食限定

「お芋ソフト」600 円(スープカレーとセット価格 500 円)

カリッと揚げたさつまいもと、北海道ミルクを使用した濃厚なソフトクリームを合わせた秋限定のスイーツ。さつまいもの自然な甘みとミルクのコクが引き立て合う、季節感あふれるコラボレーションが味わえます。

販売期間 | 10月13日(火)～11月3日(火・祝)



◇マッテ

「お芋のジェラート トッピング付き」870 円 麻布台ヒルズ限定

なめらかでやさしい甘さの焼き芋のジェラートに、濃厚なチョコレートのジェラートを合わせました。マッテのスペシャルティのコルテッチャネーロ(ダーク)とともに、自分だけのご褒美タイムをご堪能ください。

販売期間 | 9 月 10 日(木)～10 月 20 日(火)



◇アルケミー

「焼き芋シェイク」1,300 円 麻布台ヒルズ限定

店内でじっくりと焼き上げたさつまいもの自然な甘みに、クリーミーなココナッツミルクアイスを合わせたシェイク。仕上げのキャラメルソースでコクを添えた、秋にぴったりのドリンクをお楽しみください。

販売期間 | 10 月 13 日(火)～11 月 3 日(火・祝)



●チーズケーキやガトーショコラまで！おいもの新定番スイーツ

◇カルメン 麻布台ヒルズ限定

「JÉRÔME チーズケーキ 季節限定 薩摩芋のテイスト」1,078 円

シェフ Jérôme Quilbeuf が手がける、カルメンのシグニチャーであるチーズケーキをお芋仕立てに。スペイン・バスク地方のチーズと北海道産クリームチーズの濃厚なコクに、黄金芋のやさしい甘みが調和する、なめらかな口どけが魅力です。

販売期間 | 10 月 13 日(火)～11 月 3 日(火・祝)

販売時間 | ランチタイムとディナータイム



◇ミニマル ザ スペシャルティ

「ガトーショコラ ソフト -金蜜芋-」3,990 円

千葉県・石田農園の糖度 50 以上の濃厚な金蜜芋の焼き芋を贅沢に使用。焼き芋を練り込んだ生地と、特製チョコレート生地を層にし、醤油やブラリネでコクを深め、トップにもゴロッと焼き芋をのせました。食感が楽しい、ひと口ごとに満足感が広がる逸品です。

販売期間 | 9 月 1 日(火)～10 月末頃



◇麻布台ヒルズギャラリーカフェ 麻布台ヒルズ限定

「ほうじ茶とさつまいもブリュレの和ミルフィーユ」1,380 円

紅はるかをつっぷり使用した、やさしい甘みのさつまいもミルフィーユ。表面は香ばしくカリッと焼き上げたブリュレに、ほうじ茶香るホイップを重ねました。甘酸っぱいフランボワーズをアクセントに、ミルクアイスと合わせてお楽しみください。

販売期間 | 10 月 13 日(火)～11 月 3 日(火・祝)

販売時間 | 10:00～20:00 (L.O.19:00)



◇ニコライ パーグマン ノム

「スイートポテトスパイスマフィン」各 660 円

ごろっとしたさつまいもの食感や濃厚なキャラメルソース、ほのかに香るスパイスと紫芋のサワークリームが絶妙に絡み合う季節限定マフィン。口いっぱいに頬張って、秋の訪れを感じてください。

販売期間 | 9 月 9 日(水)～11 月 10 日(火)



◇蕎麦前 山都

麻布台ヒルズ限定

1 日 10 食限定

「さつまいもとつぶあんのガレット」700 円

山都の蕎麦粉と豆乳を合わせた香ばしい生地で、自家製あんこと蒸したさつまいもを包んだ特製ガレット。素材のやさしい甘みと蕎麦の豊かな風味が重なり、ほっと心和む味わいです。温かい蕎麦茶と一緒にどうぞ。

販売期間 | 10 月 13 日(火)～11 月 3 日(火・祝)

販売時間:ディナータイム限定



■本とスイーツを片手に、秋の麻布台ヒルズを巡ろう 「しおりがつなぐ、本とスイーツ」

今年は「読書の秋」にちなみ、スイーツとともにゆったりとした時間を楽しめる体験企画を実施します。秋スイーツをモチーフにしたオリジナルしおりを全 30 種(予定)のラインナップで制作し、大垣書店によるおすすめ書籍とともにご紹介。本とスイーツを行き来しながら秋の時間を楽しめます。

さらに、大垣書店でも期間中、モンブランとおいもスイーツにちなんだ選書コーナーを展開。書店・スイーツ店舗双方を巡るきっかけを創出し、旬の味覚だけでなく、「読書の秋」という季節ならではのライフスタイルをご提案します。

※しおりは以下の方に先着でプレゼント。画像はイメージです。

(モンブランセレクション・おいもスイーツセレクションの対象店舗で対象スイーツを購入された方・大垣書店で書籍を購入された方。一部対象外店舗あり)



■スイーツだけではなく、旬の味覚を楽しむ「オータムフレイバーセレクション」

秋スイーツとあわせて、芋・栗・かぼちゃなどの秋の定番食材をはじめ、松茸、きのこ、ぶどう、りんごなど、旬の味覚をふんだんに使用した「オータムフレイバーセレクション」も開催します。旬の食材を活かした一品料理やデザートなど、館内の各店舗が趣向を凝らした多彩な秋メニューをご用意。さらに、ハロウィンや十五夜、十三夜など秋ならではの季節行事をモチーフにした限定メニューも登場し、食欲の秋を存分にお楽しみいただけます。

開催日時:2026 年 9 月 18 日(金)～11 月 3 日(火・祝)

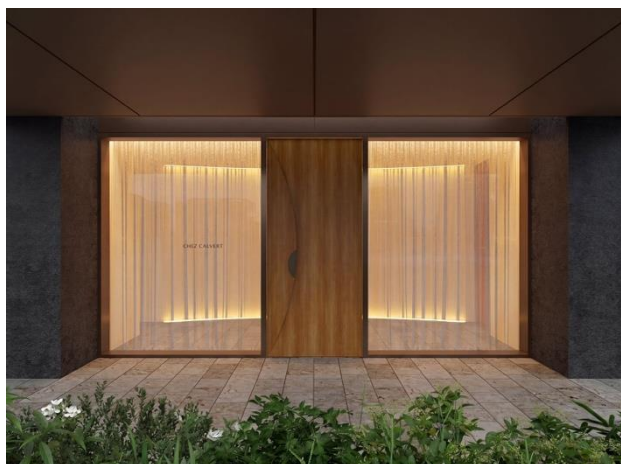
公式サイト:https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/09/0414.html



(9 月 11 日(金)公開予定)

■麻布台ヒルズ 新店情報

世界が注目する新進気鋭シェフの新たな舞台は、麻布台ヒルズ。
 ダニエル・カルバート氏の初の独立レストランが誕生！



2026 年 10 月 1 日(木)、ミシュラン三つ星シェフ ダニエル・カルバート氏による初の独立レストラン「CHEZ CALVERT (シェ・カルバート)」がオープン。日本各地の旬の食材を通して、自身の料理哲学を表現するフレンチレストランです。店内は英国を代表する建築家ジョン・ポーソン氏がデザインを手がけ、建築・光・自然・料理が調和する上質な空間を演出します。

ダニエル・カルバート

1987 年、英国生まれ。ロンドン、ニューヨーク、パリの世界的な名店で研鑽を積んだ後、香港の Belon にて初めてヘッドシェフに就任。2021 年、SÉZANNE の開業に伴い東京へ移り、オープニングよりエグゼクティブシェフを務める。就任後 3 年でミシュラン三つ星を獲得し、「Asia's 50 Best Restaurants」第 1 位、「The World's 50 Best Restaurants」第 7 位に選出されるなど、世界的な評価を獲得する。2026 年には、日本における料理文化への貢献ならびに日英両国の食文化交流への寄与が評価され、英国王室より British Empire Medal (BEM) を授与される。同年 10 月、東京・麻布台ヒルズにて初の独立レストランとなる「CHEZ CALVERT (シェ・カルバート)」を開業する。フランス料理の伝統と日本の豊かな季節感を礎に、自身の料理哲学を最も純粋なかたちで表現する場となる。



ジョン・ポーソン

建築およびインテリアデザインにおける独自のミニマリズムで国際的に高い評価を受ける英国人 建築家・デザイナー。個人住宅からホテル、文化施設、商業空間に至るまで幅広いプロジェクトを世界各地で手がけている。代表作にはロンドンのデザインミュージアムやチェコ共和国のノヴィー・ドヴール修道院などがあり、いずれもシンプルさ、均整の取れたプロポーション、素材への深い理解、そして卓越したクラフトマンシップへの一貫した姿勢を体現している。「CHEZ CALVERT (シェ・カルバート)」では、ダニエル・カルバートとの協働のもとインテリアデザインを手がけた。静かなエレガンス、美しいプロポーション、そして時代を超えるクラフトマンシップによって構成された空間は、建築と光、そして料理が一体となり、食体験そのものが主役となる環境を実現している。



店名 | CHEZ CALVERT (シェ・カルバート)

業態：フレンチ

開店日(予定)：2026 年 10 月 1 日(木)

所在地：麻布台ヒルズレジデンス B / 2F

営業時間(予定)：17:00～23:00 予約開始：2026 年 9 月 1 日(火)11:00 より OMAKASE にて 11 月分受付開始