

お花や新緑を感じる春らしい“ピンク”と“グリーン”がキーカラー 「BLOOMING SPRING 2026 ～咲き誇る PINK と芽吹き of GREEN～」を開催 桜・いちご・抹茶を贅沢に使った春限定メニューや花をモチーフにした香りのギフトも

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻 慎吾)が運営する麻布台ヒルズ(東京都港区)は、豊かな緑とともに心躍る春の到来に合わせ、旬の味覚や香りを楽しめる「BLOOMING SPRING 2026 ～咲き誇る PINK と芽吹き of GREEN～」を、2026年2月20日(金)～4月5日(日)の期間に開催します。



本企画では、華やかに咲く花々の「PINK」と、生命力あふれる新緑の「GREEN」の2つのキーカラーをテーマに、旬のグルメやスイーツ、ギフトが一堂に揃います。種類豊富な桜と植物が楽しめる麻布台ヒルズならではの春らしい桜や花、緑をモチーフにした商品が店頭に並び、施設全体が春色に彩られます。

期間中は、桜花や桜餡を練り込んだパティスリーGIN NO MORIの「スリズィエのパウンドケーキ」や、桜といちごを重ねたクリオロの「さくら苺」、花びらのようなチョコレートが印象的なショウダイビオナチュールの「ペタル桜彩華」、その他ジャヌ パティスリーの「桜と抹茶のタルニー」など、春らしいピンク色のスイーツが登場。中村藤吉麻布台の「マルトベイク[抹茶]春さくら」をはじめとする抹茶スイーツや、桜の季節にぴったりなペリカンカフェの「桜鯛と桜の葉のフライ、菜花のサンドイッチ」など旬の食材でグリーンに彩られた春グルメも並びます。その他にも、旬のいちごを主役にした Dining 33 Pâtisserie à la maison の「フレイジエ」など見た目の美しさにもこだわり抜いた、華やかな春の逸品の数々にもぜひご注目ください。また、新生活のスタートにも最適な、花や植物を感じる香りのアイテムも充実のラインアップで展開します。

花々が咲き誇り木々が芽吹く麻布台ヒルズを散策しながら、春の味覚に癒されるひとときをお楽しみください。

■「BLOOMING SPRING 2026 ～咲き誇る PINK と芽吹き of GREEN～」開催概要

開催日時:2026年2月20日(金)～4月5日(日)

開催場所:麻布台ヒルズ 対象各店舗、各特設会場 他

公式サイト:https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/02/0295.html

※2月10日より順次情報公開予定

< 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:中村(080-7637-4594)、寺島(080-4652-3813)、関、田中、中根

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

■春らしさを感じられる桜といちごの味覚満載の「ピンクメニュー」

旬を迎える桜やいちごを使った春限定のピンク色のメニューが各店より登場。自分へのご褒美にはもちろん、土産やお花見シーンにもぴったりなこの時季だけのスイーツをお楽しみください。

◇パティスリーGIN NO MORI

「スリズィエのパウンドケーキ」 2,700 円

桜の花びらや桜餡、はちみつを贅沢に使った生地、抹茶とかのこ豆を加えて焼き上げたパウンドケーキ。やわらかな甘さの中に、かのこ豆の食感が心地良いアクセントとなっています。カットすると淡いピンクと鮮やかな緑が現れ、春の芽吹きが感じられます。

販売期間:2月15日～ ※なくなり次第終了



◇クリオロ

「さくら苺」 2,160 円

桜と苺をバランス良く合わせたケーキ。桜の花のシロップ漬けと葉の塩漬けを加え、ほのかな塩味に仕上げた桜ムースと、苺の果肉感を残した甘酸っぱいコンポート、しっとりとしたアーモンドスポンジを重ねました。

販売期間:3月1日～3月31日予定



◇ショウダイビオナチュール

「ペタル桜彩華」 4,850 円

満開の桜の華やかさと、散り際の儚さを表現した春限定のペタルチョコレート。特許製法で花びらのように薄く繊細に仕上げたペタルは、パリッとした食感が特徴。口の中に入れた瞬間からやさしく口どけ、果実本来の甘酸っぱさと香りをご堪能いただけます。

販売期間:3月10日～ ※なくなり次第終了



◇ジャヌ パティスリー

麻布台ヒルズ限定

「桜と抹茶のタルニー」

テイクアウト 1,500 円 / イートイン 1,700 円(税・サービス料込)

サンسكريット語で「薔薇」を意味する「タルニー」は、薔薇の花を模した華やかなデザイン。春の「タルニー」は、桜味のクリームで作った愛らしい花びらになって登場します。オレンジのビスキュイを土台に、チェリーのジュレと白あんのムースを中に忍ばせ、抹茶のムースで包みました。さらに、抹茶チョコレートと砕いたアーモンドでコーティングし、和と洋が融合した深みのある味わいが魅力です。

販売期間:3月10日～5月11日

販売時間:平日 11:00～19:00、土日祝 10:00～19:00



◇鈴懸

「桜葉餅」 249 円

佐賀県産のヒヨクモチをふっくらと蒸し上げ、なめらかで甘さ控えめのこし餡を包み、塩漬けの桜の葉ではさみました。やさしい甘みと桜の香りが調和し、春らしい味わいととも、ほのかな塩気がアクセントになっています。春の訪れを感じる一品です。

販売期間:2月20日～4月5日 ※なくなり次第終了



■抹茶やピスタチオ、旬食材を使った新緑の爽やかさを感じる「グリーンメニュー」

芽吹き季節を迎える麻布台ヒルズで、新緑を思わせる“グリーン”をモチーフにしたメニューを揃えました。抹茶や桜の和素材、緑鮮やかなピスタチオを取り入れたスイーツは、イートインとしても、季節の手土産としてもシーンに合わせてお楽しみいただけます。また、春らしい緑の旬食材を使用した爽やかな緑の春グルメも揃いました。

◇トーキョージュース

「Matcha blossom smoothie」

麻布台ヒルズ限定

テイクアウト 1,290 円 / イートイン 1,320 円

ほうれん草のスムージーをベースに、抹茶ソースとカシューナッツ風味のホイップを合わせたドリンク。濃厚な抹茶ソースの甘みとほうれん草スムージーの苦みがマッチし、混ぜるとちょうどいい甘さに。オーガニック野菜の自然な美味しさを活かしたスムージーです。

販売期間:2月20日～4月5日



◇ルノートル

「フィンガーケーキ ピスターシュ」 2,700 円

イタリア・シチリア島ブロンテ産の希少なピスターシュを練り込んだ、濃厚な味わいのパウンドケーキ。クランブルにもピスターシュをふんだんに使用した、ピスターシュ好きにはたまらない逸品です。素材の風味を存分に引き出したやさしい甘みをご堪能ください。

販売期間:通年



◇中村藤吉麻布台

「マルトベイク[抹茶]春さくら」 1 個 430 円

特製の桜餡を閉じ込めた季節のフィナンシェ。なめらかな白こし餡に練り込んだ桜の葉の塩味が、抹茶の味を引き立てます。世代を問わず好まれる和洋折衷の焼き菓子はギフトにもぴったり。鮮やかな抹茶の緑色に桜餡のピンク色が映え、早春の風景を思わせます。

販売期間:3月1日～4月27日



◇ペリカンカフェ

麻布台ヒルズ限定

「桜鯛と桜の葉のフライ、菜花のサンドイッチ」 1,800 円

旬の桜鯛を桜の葉の塩漬けで巻いてフライにし、ほろ苦い菜花と一緒にサンドしました。桜鯛は春になると産卵期を迎え、体色が桜色になることからそう呼ばれています。香ばしく焼き上げた自慢のトーストと一緒に、春の香りと味わいをお楽しみください。

販売期間:2月20日～4月5日 販売時間:8:30～19:30 ※なくなり次第終了

※テイクアウトの場合、容器代として別途 50 円をいただきます



◇ふかひれ家

麻布台ヒルズ限定

1 日 10 杯限定

「蛤清湯 ふかひれ翡翠麺」 3,300 円

淡路島産わかめを練り込んだ冷たい翡翠麺は、わかめ由来のトロみと独特のなめらかさが特徴。はまぐりベースの塩味スープに山椒とゆずが香り、具材には、はまぐりやういなど春食材を使用。まずはそのままの風味を楽しみ、途中でふかひれスープを加えて味の変化も堪能できます。

販売期間:2月20日～4月5日 販売時間:11:30～閉店まで



◇アヒリヤ

「ハリアリティカ」 1,800 円

麻布台ヒルズ限定

1 日 20 食限定

チキンにガーリック、ほうれん草、ミント、スパイスを合わせた特製ソースをたっぷり絡め、仕上げにバターを軽く塗って風味豊かに焼き上げたタンドール料理。スパイスの香りと素材の旨みが引き立つ一品です。辛くないのでどなたでも食べやすく、お酒のお供にも。

販売期間:2 月 20 日～4 月 5 日



■旬のいちごが主役、春のストロベリーセレクション

旬を迎える“いちご”を贅沢に使った春限定スイーツも多数登場します。厳選したいちごの美味しさをストレートに味わえるケーキや、白いちごやホワイトチョコレートを組み合わせた華やかなアフタヌーンティー、老舗果実店ならではの特別感あふれるパフェまで、いちごの甘みと酸味を引き立てる多彩なラインアップを揃えました。

◇Dining 33 Pâtisserie à la maison

麻布台ヒルズ限定

1 日 20 個限定

「フレジエ」テイクアウト 1,100 円 / イートイン 2,464 円(税・サービス料込)

いちご本来の美味しさと鮮やかな赤を活かした逸品。中にたっぷり詰まったピスタチオクリームの香ばしさとコクがアクセントとなり、果実のさわやかさと酸味を引き立てます。使用するいちごは、その時期に最も旬な品種を厳選。季節ごとの美味しさをお楽しみください。

販売期間:2 月 10 日～5 月 30 日 販売時間:11:00～21:00

イートイン:ケーキセット(ケーキ 1 品+ドリンク 1 杯) ※13:30～16:00 (L.O.15:30)



◇ジャヌ ラウンジ&ガーデンテラス

麻布台ヒルズ限定

「ストロベリー&ホワイト アフタヌーンティー」

平日 8,800 円、土日祝 10,100 円(税・サービス料込)

旬の苺をふんだんに使った「白苺のトライフル」をはじめ、ホワイトチョコレートを使ったスイーツや繊細な味わいのセイボリー、種類豊富なティー&コーヒーをご用意しています。春の訪れを待つひとときに、優雅なアフタヌーンティーをお楽しみください。

販売期間:2 月 15 日～3 月 31 日 ※要予約

販売時間:12:00 もしくは 15:00 入店(2 時間制)



◇パティスリーアンドカフェ デリーモ

「イチゴホリック」 3,498 円

フレッシュな生いちご、ひんやりアイス、なめらかクリームなど、さまざまないちごの味わいを堪能できるパフェ。ベリーマスカルポーネアイスや赤ワインジュレが大人な味を演出。クランチとベリーコンフィがアクセントになり、別添えのあまおうベルガモットソースが贅沢な風味をプラスします。

販売期間:～3 月 14 日 ※無くなり次第終了 販売時間:11:00～21:00



◇日本橋 千疋屋総本店

「クイーンストロベリーパフェ」 3,960 円

千疋屋総本店でしか味わえない逸品「クイーンストロベリー」をふんだんに使用し、ティアラに見立てた華やかなパフェ。粒の中まで赤く熟した、甘味と酸味のバランスの良いジューシーないちごの味わいと、風味豊かなバニラアイスとのマリアージュを楽しめます。

販売期間：～なくなり次第終了 販売時間：11:00～19:30



◇エシレ・ラトリエ デュ ブール

麻布台ヒルズ限定

「サンドイッチ クロワッサン フレジェ・オ・ブール」 1,080 円

サクサクのクロワッサンにエシレ バターを使用したムースリーヌクリームをたっぷり絞り、フレッシュないちごをサンド。作りたての美味しさをお楽しみいただくため、注文を受けてから仕上げます。エシレ バターの芳醇な味わいと華やかな見た目に心が躍る一品です。※要冷蔵

販売期間：販売中 ※なくなり次第終了 販売時間：11:00～14:00



■新生活を彩る、花をイメージした香りのギフト

新生活や節目のシーズンに向けて、贈り物にもぴったりの“香り”のアイテムを揃えました。花々や果実を思わせる上質なフレグランスやディフューザーは、身にまとう香水や空間を彩るインテリアアイテムとして春の訪れを感じさせてくれます。新しい環境でのスタートを応援するギフトや、自分へのご褒美にもおすすめです。センスが伝わる香りの贈り物で、春の門出を華やかに彩ってみてはいかがでしょうか。

◇オフィシーヌ・ユニヴェルセル・ビュリー

「オー・トリプル ヴェルヴェーヌ・デザンド・エ・バジリック・ドウリュ」

75ml 23,210 円

菜園の香りのコレクションから、アロマと花、柑橘が密かに結びついた青々とした香りの水性香水。豊かで上品な香りは、控えめでありながらベロアのようにお肌に馴染みます。牧歌的なグリーンのボトルも新鮮。



◇タン

麻布台ヒルズ限定

「エッセンシャルオイル OE 10ml、シャワージェル OE、巾着 L のセット

※シャワージェル EB 40ml、ボディバター 40g をプレゼント」 8,360 円

レモングラスの香りのセット。THANN オリジナルポプリにオイルを数滴たらせば香りがやさしく広がり、ルームフレグランスとして楽しめます。シャワージェルは豊かな泡立ちと優しい洗い心地。オリジナル巾着とのセットなので、ギフトにもぴったり。プレゼントは麻布台ヒルズ限定のサービスです。※なくなり次第終了



◇ダヴィネス

「トランキリティ フラワー ブレンド」 50ml 17,270 円

コンフォートゾーンを象徴する「トランキリティ」のアロマブーケに、可憐なドライフラワーを贅沢にブレンド。グローブ・アマランスを使用し、花々のやわらかな香りが広がります。香水代わりに、またボディクリームやローションに混ぜてボディケアを特別な時間に。



◇フラグランツァ フレグランス&インテリア 「LINARI ルームディフューザー アマレナ EU」

5000ml 132,000 円 / 500ml 22,880 円

繊細で優美な桜をイメージした香りに、みずみずしい果実の透明感を重ね、ホワイフローラルと溶け合った春らしい香調。空間に広がると軽やかで上品な印象を与えます。大型サイズは、エントランスやラウンジなど広い空間のインテリアフレグランスとして最適です。



◇フェギア 1833 麻布台

「ムスカラ ペラルゴニウム」100ml 55,000 円 / 30ml 40,700 円

呼吸するたびに心地良く、肩の力がすっと抜けていくようなグリーンの香り。艶やかなピンクやホワイの花を咲かせるゼラニウムから生まれた香水です。模倣フェロモンをテーマにした「香りのない香水」のコレクションのひとつで、纏う人の印象を自然に引き立てます。



◇カルトウージア

「フィオーリ ディ カプリ オードパルファム」

50ml 17,600 円、100ml 22,000 円



◇ノーズショップ

「Amouage ガイダンス」

100ml 77,000 円



ビューティ&フレグランス トピックス

花をモチーフにしたアイテムが充実しているビューティ&フレグランスショップでは、期間中、ノベルティプレゼントや各店の世界観を体験できるワークショップを開催し、特別な Blooming 体験をお楽しみいただけます。また、3月19日～22日には、ビューティ&フレグランスショップを含む対象店舗でお買上げの方へ「ニコライ バーグマン」のお花をプレゼントします。(※対象店舗や条件などの詳細は公式サイトをご覧ください)

ノベルティ・ワークショップ一例(イメージ)



(左から)フラグランツァ フレグランス&インテリア、ダヴィネス、タン、フェギア 1833 麻布台

3月19日～22日には、対象店舗でお買上げの方へお花のプレゼントも予定
※詳細は公式サイトをご覧ください。
※画像はイメージです



■春気分を盛り上げる、ニコライ・バーグマン氏が手掛けるインスタレーションやワークショップ

期間中、麻布台ヒルズの各所では、春の訪れを告げる花・桜をテーマに、ニコライ・バーグマン氏が描く春の世界を、フラワーインスタレーションやワークショップを通じてお楽しみいただけます。2026年の春、麻布台ヒルズに咲き誇る、ひと味違う桜の情景をぜひご体感ください。

◇インスタレーション

満開の桜の情景から着想を得た、ニコライ・バーグマン氏自らがデザインした2種のフラワーインスタレーションを展開します。神谷町駅前広場では、苔や枝、バークなどの自然素材を用いて制作した円球や半球を点在させ、アートを巡るように鑑賞できる回遊型の空間を演出。広場全体を春の息吹で彩ります。タワープラザでは、力強い自然の幹とともに、満開の桜を想起させるプリザーブドのフラワーウォールが登場。圧倒的なスケール感と華やかさで、訪れる人の記憶に残るフォトスポットとしてもお楽しみいただけます。

期間:2月20日(金)～4月5日(日)

場所:神谷町駅前広場、タワープラザ B1



◇ワークショップ

【スペシャルワークショップ ブルーミング スプリング イン 麻布台ヒルズ】

ニコライ・バーグマン インターナショナル スクール オブ フロリストリーによる、春をテーマにした特別なワークショップを開催します。大人から子どもまで幅広い世代に人気の、フレッシュフラワーボックスを制作。本企画のためだけにデザインされた限定オリジナルボックスに、ピンクからグリーンへ移ろう、春らしい色合いの花々をアレンジ。

日時:4月4日(土)・5日(日)

①10:00～11:30／②14:00～15:30／③17:00～18:30

定員:各回 16名

制作内容:フレッシュフラワーボックス M サイズ(15×15×9cm)

参加費:9,900円(税込)

詳細とご予約は下記をご参照ください

<https://shop.nicolaibergmann.com/products/azabudai-hills-spring-workshop>



ニコライ・バーグマン プロフィール

デンマーク出身のフラワーアーティスト。北欧の美意識と、日本独自の感性や細部へのこだわりを融合させた独自のスタイルで、フラワーデザインの世界で作品を発信し続けている。麻布台ヒルズをはじめとする国内外での店舗展開に加え、展覧会やアート、プロダクトデザインなど多分野に活動を広げ、フラワーデザインの新たな可能性を切り拓いている。



■麻布台ヒルズ・インフォメーション

麻布台ヒルズの桜 2月～4月まで長く花見が楽しめる、10種約100本の桜のゲートウェイ

“Green & Wellness”を軸に、「緑に包まれ、人と人をつなぐ『広場』のような街」をコンセプトに開発された麻布台ヒルズには、約6,000㎡の中央広場を含む約24,000㎡の緑地を整備。人々が触れられる緑を目指し、四季折々で色々な表情を楽しめる約320種類の植物を配置しています。桜も、開花期の異なる全10種・約100本が植えられており、街の出入口となるエリアごとに、開花期の異なる品種を配し、桜のゲートウェイを設けました。標高の低い地点から開花ステージを3段階に分け、春の初めから終わりまで桜を長く楽しめるよう工夫しています。

2月2日には暖冬の影響で昨年より10日も早くカワヅザクラが開花し、今後、3月下旬ごろには中央広場の入り口でソメイヨシノが満開を迎え、広場周辺ではオオシマザクラ、シダレザクラ、ジンダイアケボノが、4月中旬ごろには麻布通り沿いや外苑東通り沿いのエリアでカンザン(八重桜)が開花する予定です。



カワヅザクラ



ソメイヨシノ



カンザン

【定期開催イベント情報】廊下音楽 Vol.3

「廊下」は、場所同士をつなぐ結節点として、古くから人々が交錯し、コミュニケーションが生まれる場所でした。そんな「廊下」という流動的な場所に、ふっと現れるのが「廊下音楽」です。本イベントは、アコースティックな音楽に心を揺らし、飲み物や軽食を片手に日々の緊張をほどくような、日常の延長線上で楽しむことのできる新たな「廊下音楽」体験を提供します。Vol.3となる今回はシンガーソングライター・荒谷翔大をはじめとしたさまざまな出演者によって、音楽に限らない、新たな文化との出会いの場を創出します。その他、「ギャラリー&レストラン 舞台裏」や「麻布台ヒルズ ギャラリーカフェ」など会場近くの飲食店舗では、音楽を聴きながら楽しめる、飲み物や軽食の販売も予定しています。心地よい音楽の中で、麻布台ヒルズの絶品グルメをご堪能ください。

会場 駅前広場、アート&ギャラリー(ガーデンプラザ A B1F)

会期 3月27日(金)

時間 18:00～(予定)

料金 入場無料

