



節電×猛暑のこの夏は、表参道ヒルズで涼しく快適に！

冷んやりメニュー登場！！

～7月6日(金)から8月19日(日)まで、飲食店14店舗で限定販売～

昨年に続き、節電の必要性から一層の暑さが予想されるこの夏。そんな季節を涼しく快適に過ごして頂くため、表参道ヒルズのレストラン・カフェ14店舗では、7月6日(金)から8月19日(日)までの期間限定で、“涼”を存分に味わえる「冷んやりメニュー」を展開します。

イタリアンレストランのサルヴァトーレ クオモ(本館3F)では、トマトのかき氷とカラフルな4種のトマトを組み合わせた冷製パスタを販売。“Made in Japan”を意識したカフェのクルック スリー(本館1F)では、夏野菜をふんだんに使用した夏バテ防止にもぴったりの冷たいそばを提供します。他にも、冷たい坦々麺やドイツの冷製生パスタなど、世界各国の冷んやり麺をお楽しみ頂けます。また、カフェ店舗には、猛暑にぴったりの爽やかデザートが登場。季節の食材を贅沢に使用したかき氷やパルフェなど、味だけでなく見た目にも楽しい清涼感たっぷりの冷んやりスイーツをご用意しています。

◆冷んやり麺：そばにパスタに坦々麺・・・世界各国の冷んやり“メン”メニューが集結！！



クルック スリー (本館1F)

丸ごとトマトのせ冷たいスタミナそば
¥1,000(税込)

夏野菜を細かく刻んだ山形の郷土料理「だし」に、オクラや長いも納豆を加え、最後に丸ごとトマトを載せました。夏バテ防止にもってこいの野菜たっぷりスタミナそばです。



サルヴァトーレ クオモ (本館3F)

手前：トマトのかき氷パスタ
～冷製フェデーニ～ ¥1,500(税込)
奥：2色のキャビアの冷製パスタ
ピシソワーズソース ¥2,000(税込)
清涼感のあるトマトのかき氷とカラフルな4種のトマトを冷製フェデーニに合わせました。奥は、贅沢な2色のキャビアとピシソワーズスープの冷製パスタ。



ドイチェ・ドイチェ (本館B3F)

ドイツ産ハムとパヴァリアブルーの
冷製シュベッツレ ¥1,800(税込)

独自の製法でつくるもちもち食感の細麺シュベッツレ(ドイツ発祥の生パスタ)を香り高い大葉入りハーブソースで絡めた冷んやり麺。生ハムの塩味と、コクのあるクリーミーなチーズ“パヴァリアブルー”がマッチ。



やさい家めい (本館3F)

トマトつけだれで食べる緑豆乳
うどん定食 ¥1,480(税込)

完熟トマトのさっぱりつけだれで食べる緑豆乳を練りこんだうどんと、夏野菜を細かく刻んだ山形の郷土料理「だし」をのせたご飯とてんぷら、小鉢が付いた夏にぴったりの御膳。



ラーメンゼロ PLUS (本館3F)

辛旨っ！自家製ラー油の冷やし
トマト坦々麺 ¥1,200(税込)

調味料を一切使わない“ゼロスープ”を冷製にし、自家製ラー油をあわせてピリ辛冷やし坦々麺。トマトマリネやピクルスきゅうり、新たまねぎなどの酸味や甘みが、さわやかな味のアクセントに。

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

表参道ヒルズPR事務局: 木暮・馬場

TEL 03-5775-1560

FAX 03-3403-0436

森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 セールスプロモーショングループ: 戸澤・北川

TEL 03-3497-0292

FAX 03-3497-0318

◆冷んやりデザート： 見た目にも涼しくて楽しい、猛暑にぴったりの爽やかデザートも登場！



R style by 両口屋是清 (本館 3F)
丹波大納言小豆三味の削氷
¥950(税込)

大粒丹波大納言小豆を贅沢に使った「ぜんざい・粒餡・つゆ納豆」の 3 種類を入れた贅沢な小豆のかき氷。「小豆風味の蜜」をかけてお楽しみ下さい。



カフェサンク パティスリー (本館 3F)
マカロンアイス / 1 個 ¥450(税込)
手のひらサイズの大きなマカロンに、バニラビーンズをたっぷり使った、濃厚で香り豊かなマカロンアイス。見た目もかわいくカラフルなのにボリューム満点の一品です。



ジャン＝ポール・エヴァン (本館 1F)
グラス&ソルベ 3 個入と
コンフィチュールのセット ¥3,517(税込)～
カカオをベースにしたなめらかな口溶けと豊かな味わいのアイスクリーム、ソルベ 3 種類と相性の良いコンフィチュールのセット。この時期だけの限定の組み合わせです。



デルレイカフェ & ショコラティエ (本館 3F)
黄色い果実のパルフェ
¥1,680(税込)

マンゴー、オレンジなどの黄色い果実のムースとチョコレートアイスは何層にも重ねた、見た目も鮮やかなパルフェ。フレッシュパッションソースの甘酸っぱさが夏にぴったり。



トラヤカフェ (本館 B1F)
7 月：抹茶とシトラスミルクのみぞれセット
8 月：すいかのみぞれセット ¥1,300(税込)
7 月は香り豊かな抹茶とレモンの香る爽やかな豆乳ミルクのみぞれ。8 月はすいかをそのまま口に入れているかのようなみぞれ。ラム酒を加えたあんソースがよく合います。

◆その他、趣向を凝らした冷んやりメニューも！



ゴールデンブラウン (本館 3F)
夏野菜の冷製ポターージュ
¥980(税込)

生クリームは一切使用していないのに、驚くほど濃厚でクリーミーなとうもろこしの冷製ポターージュ。アスパラ、ズッキーニなどの夏野菜をたっぷり使いサラダ感覚で食べられます。



はせがわ酒店 (本館 3F)
冷んやり夏酒き酒セット
¥1,000(税込) ※おつまみ付き
夏に心地よいさわやかな口当たり、ドライですっきりとしたのど越しなど、3 種の夏酒をき酒セットに。この時期だけに味わえる清涼感を堪能して頂けます。
※日によって日本酒の種類が異なります。



フォービドゥン フルーツ (西館 1F)
タイスパイシーチキン & ココナッツ
ミルクライス ¥850(税込)
オリジナルスパイスでマリネした鶏ササミをジューシーに焼き上げ、タイの唐辛子プリツキーンを使った甘酸っぱいソースと、ココナッツ風味のジャスミンライスを添えました。暑い夏にぴったりなフュージョンエスニックです。



洋食ミヤシタ (本館 3F)
海の幸と完熟トマトのカキ氷 ¥680(税込)
海の幸のマリネと小さな南仏野菜を、完熟トマトのうまみがぎゅっと詰まったカキ氷と合わせました。口の中でしゃりしゃりと溶け、食感も見た目も涼しいオードブル。

総合インフォメーション 03-3497-0310

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10

www.omotesandohills.com

営業時間	ショッピング・サービス	11:00～21:00	日曜～20:00
	レストラン	11:00～23:30(L.O.22:30)	日曜～22:30(L.O.21:30)
	カフェ	11:00～22:30(L.O.21:30)	日曜～21:30(L.O.20:30)

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

※日曜日が祝日、休日の前日の場合、営業時間は通常と同じになります。

※連休最終日の祝・祭日の営業時間が日曜と同じになります。

休館日 8 月 20 日(月)、2013 年 2 月 18 日(月)、19 日(火) 予定