

六本木ヒルズの“都心型お花見”

✿ Roppongi Hills SPRING 2016 ✿

～桜のライトアップ、グルメ屋台が楽しめる「春まつり」、可愛い苺メニューが登場～

六本木ヒルズでは、都会の真ん中で楽しめるお花見や、春らしいグルメをご用意いたします。2016年4月1日(金)～4月3日(日)までの3日間は、グルメ屋台や音楽パフォーマンスをお楽しみいただける、春まつりを開催いたします。日増しに暖かくなり春めいてくるこの季節、六本木ヒルズで春の訪れを感じてみませんか。

<Roppongi Hills SPRING 2016 開催概要>

✿ 桜のライトアップ

期間:2016年3月下旬～4月中旬頃 ※桜の開花状況により変動します

ソメイヨシノや枝垂れ桜が花を咲かせる「毛利庭園」、約400mの桜並木が続く「六本木さくら坂」では、桜の開花に合わせてライトアップを実施します。

✿ 六本木ヒルズ 春まつり 2016

期間:2016年4月1日(金)～3日(日)

六本木ヒルズ内のレストランによるグルメ屋台や、太鼓や三味線などを用いた音楽パフォーマンスを展開。さらに、六本木ヒルズアリーナ会場内の一部に人工芝が敷かれ、桜の木の装飾の下でお花見気分を味わえます。

✿ 苺尽くし！春限定メニュー

期間:2016年3月18日(金)～4月17日(日) *一部店舗により異なる場合がございます

レストラン、カフェでは、この時期だけの可愛い苺メニューを展開。桜を眺めながらお食事ができるテラスのあるレストランも。

✿ 東京シティビューで“天空のお花見”を。

期間:2016年3月18日(金)～4月17日(日) ※THE SUNは～4月13日(水)

海拔250mに位置する森タワー52F展望フロアから桜を見下ろす、天空のお花見体験を。苺メニューも登場します。



(左) ライトアップされ、森タワーと共に幻想的な雰囲気を持つ毛利庭園の夜桜(上)と桜並木が美しい「六本木さくら坂」(下)。

(中央上) 各飲食レストランでは、苺や旬の食材などをつかった春限定メニューを多数ご用意します。

(中央下) 通常非公開のけやき坂コンプレックス屋上庭園を特別公開。

(右上) 春まつり:春の食材をつかった各店の一押しメニューを六本木ヒルズのレストランが考案。

(右下) 春まつり:日本の伝統的な楽器を、若手のアーティストにより現代風なテイストにしたパフォーマンスを開催。

取材に関するお問合せ先

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部 (六本木ヒルズ PR)

株式会社ブラップジャパン

担当:山崎、藤富、山村 TEL:03-6406-6382

担当:中島、中野、江川 TEL:03-4580-9101



桜のライトアップ

春の日差しの中で楽しむ日中のお花見とは一味違い、幻想的な雰囲気を楽しめる夜桜。回遊式の日本庭園である毛利庭園では、毛利池をはじめ滝や川のせせらぎなど、自然を感じながら夜桜をお楽しみいただけます。また、約 400m の桜並木が続く六本木さくら坂は、六本木ヒルズの再開発で植えられた桜が 13 年を経て道を覆うほどの桜並木に成長しています。美しくライトアップされた夜の桜並木は、見る人を魅了します。

開催日: 2016 年 3 月下旬～4 月中旬頃 ※桜の開花状況により変動します

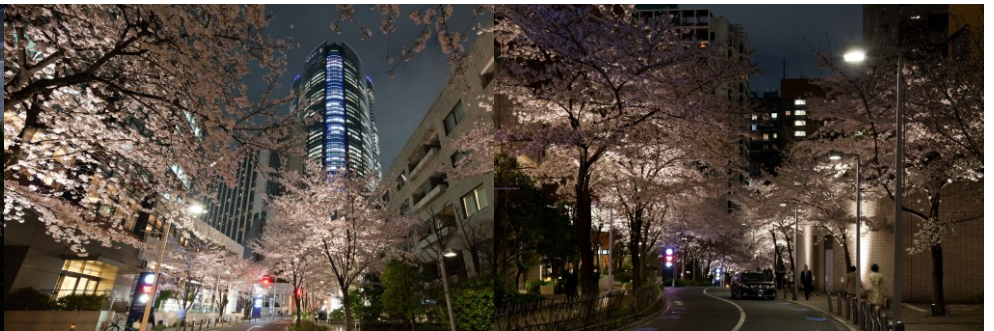
時間: 17:30～23:00(六本木さくら坂は～22:30)

場所: 毛利庭園、六本木さくら坂

※毛利庭園には、ソメイヨシノ 7 本、枝垂れ桜 2 本、六本木さくら坂には、ソメイヨシノ 75 本の木があります。



毛利庭園

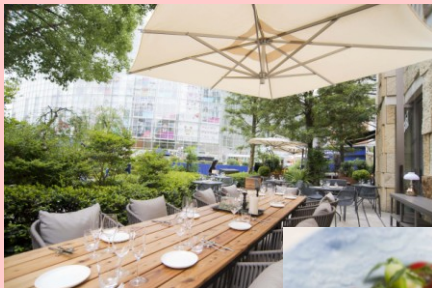


六本木さくら坂

<毛利庭園の桜を眺めながら春グルメを堪能できるレストラン>

お花見をしながら、期間限定の特別メニューをお楽しみいただける 2 店舗をご紹介します。テラス席で心地良い春の風にあたりながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

【イタリアン】毛利 サルヴァトーレ クオモ (ヒルサイド B2F)



旬の莓とアスパラガスにたっぷりのハーブを使った目にも美味しい一皿

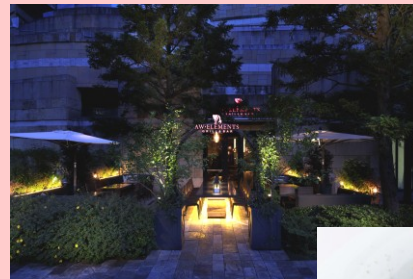


「ミガキイチゴとアスパラガス ハーブのミスティカンツァ」¥1,922(税込)
※3/18(金)～4/17(日)まで。

営業時間:

ランチ 11:00～最終入店 14:30/ティー 15:00～17:00
ディナー 月～土・祝前日 17:00～翌 5:00(LO 翌 4:00)、
日祝～23:00(LO22:00)
店内 41 席 テラス席 34 席

【グリル&レストランバー】エーダブリュ エレメンツ (ヒルサイド B2F)



桜を見ながら春のお野菜を堪能



「大分県 上杉夫妻が作るスナッフエンドウと桜エビのペペロンチーノ」¥1,393(税込)
※3/18(金)～4/17(日)まで。

営業時間:

ランチ 11:00～15:00(LO 14:30)/ティー 15:00～17:00
ディナー 月～木 17:00～24:00(LO 23:00)、
金土祝前日 17:00～翌 5:00
店内 60 席 テラス席 39 席



六本木ヒルズ 春まつり 2016

毎年、多くのお客様で賑わう春まつり。「都心型の花見を愉しむ」をテーマに、六本木ヒルズ内のレストランなど14店舗が提供するグルメ屋台が立ち並びます。また、メイン会場となる六本木ヒルズアリーナには、桜の木の装飾が出現。エリア内の一部には人工芝が敷かれ、赤い和傘やベンチで演出された飲食スペースでは、美味しいグルメがその場で楽しめます。その他、日本の伝統的な楽器をつかった音楽パフォーマンスの披露、ワークショップなども開催いたします。

開催日:2016年4月1日(金)~3日(日)

時間:1日(金) 17:00~20:00、2日(土)・3日(日) 12:00~18:00

場所:六本木ヒルズアリーナおよび毛利庭園周辺

主催:六本木ヒルズ自治会、森ビル株式会社

■ 春まつり屋台

グルメ屋台では、今回「エーエス クラシックス ダイナー」「ケンゾー エステイト ワイナリー」「ヒルズ ダル・マツ」の3店舗が初出店となります。加えて昨年好評であったラグジュアリーホテル「グランド ハイアット 東京」の本格日本料理『旬房』の特別メニューなどが屋台スタイルで気軽にお楽しみいただけます。また、グルメ以外にも、缶バッジやペーパークラフト時計作りなどを体験できるワークショップ屋台も登場します。

<グルメ屋台 店舗ラインナップ>

店舗名	
1	アンディアーモ
2	エーエス クラシックス ダイナー
3	グリーンアジア
4	ケンゾー エステイト ワイナリー
5	旬房 (グランド ハイアット 東京)
6	中国料理 ゴールデンタイガー
7	鉄板焼 開化屋
8	人形町 田酔
9	梅蘭
10	バルパッコア
11	ヒルズ ダル・マツ
12	六本木いなきあ
13	六本木 鈴酒
14	六本木 百鳥



[イタリアン]アンディアーモ
(けやき坂通り 1F)
「イタリア産そら豆とスモークベーコンの
フライパルメザンチーズ風味」



[ハンバーガー]エーエス クラシックス ダイナー
(メトロハット/ハリウッドプラザ B1F)
「春きゃべつのチーズバーガー」



[ワインショップ&レストラン]
ケンゾー エステイト ワイナリー
(けやき坂通り 1F)
「桜えびのかき揚げライスサンド」



[日本料理]旬房
(グランド ハイアット 東京 6F)
「近江牛と春野菜の串焼」

<ワークショップ屋台 店舗ラインナップ>

店舗名	
1	イングリッシュクラブ 六本木 by メガブルーバード
2	Dr.Liu Method ハリアップ・フットラブ
3	パレットプラザ
4	ポーネルド

※各店により開催日時等は異なります。



[知育玩具]ポーネルド
(ヒルサイド B2F)



■ ステージパフォーマンス

六本木ヒルズアリーナでは、日本の伝統的な楽器である太鼓、箏、尺八、三味線を、若手のアーティストにより現代風なテイストにしたパフォーマンスを開催。

<ステージパフォーマンス 内容>

梵天



太鼓 × 梵天

幅広い表現力に定評があり、その圧倒的な音のエネルギーは観る者の身体を揺さぶり、心臓の鼓動に共鳴し、強い感動の境地へと引き込んでいきます。

ひむかし



太鼓 × ひむかし

新しい邦楽とパフォーマンスを目指し、日本に古くから伝わる打法をとり入れたオリジナル曲は、様々な和太鼓を使い、縁起物としての「陽」の空気を演出します。

沙羅璃



三味線・バイオリン × 沙羅璃

ヴァイオリン奏者小松原未衣と津軽三味線奏者ピエール小野による和洋の斬新なコラボレーションユニット。様々なジャンルの楽曲をお楽しみください。



箏・尺八 × 舞雪・田野村聡

芦垣雪衣、神谷舞による箏デュオユニットに、田野村聡の尺八を加えた、春まつりスペシャルバージョン。高い技術に裏付けされた深い音色が響き渡ります。

■ 屋上庭園オープンガーデン

通常非公開のけやき坂コンプレックス屋上庭園を特別公開。四季折々の植物や水田に菜園が広がる昔懐かしい“日本の農の風景”をご覧ください。

開催日：2016年4月2日(土)・3日(日)

時間：①12:30～/②13:30～/③14:30～/④15:30～(約45分間)※予定

定員：50名/1回

場所：けやき坂コンプレックス屋上庭園

申込：各日12:00より受付開始(先着順) ※受付は春まつり会場内

料金：無料

※未成年者は保護者同伴のご参加に限ります。

※荒天の場合は中止になる場合がございます。



屋上庭園オープンガーデン



＊苺尽くし！春限定メニュー

六本木ヒルズのレストラン、カフェ 8 店舗では、今が旬の苺をたっぷり使った春限定メニューを展開いたします。
 開催期間：2015年3月18日(金)～4月17日(日) *一部店舗により異なる場合がございます。

「ヒルズ ダル・マツ」(ウエストウォーク 5F)



『ミガキイチゴの冷製パスタ』

価格： ¥1,728(税込)

ダルマツ名物の「季節のフルーツ冷製パスタ」をミガキイチゴをたっぷり使って提供する新感覚パスタ。

「毛利 サルヴァトーレ クオモ」(ヒルサイドB2F)



『ミガキイチゴとゴルゴンゾーラのリゾット』

価格： ¥1,922(税込)

ゴルゴンゾーラリゾットのチーズの風味と、ミガキイチゴの酸味・甘味に加え、苺の下に隠されたパルマ産生ハムの塩味がアクセントとなり、絶妙なハーモニーをご堪能いただけます。

「エッグセレント」(メトロハット/ハリウッドプラザ 1F)



『いちごとゆずのミルフィーユパンケーキ』

価格： 1,600円(税込)

ゆず香るオリジナルの甘すぎないソースと、いちごとパイ生地、キャラメリゼしたナッツは口のなかでミルフィーユのような食感に。

「クレーム デラ クレーム」(ヒルサイド 2F)



『苺のパリプレスト』

価格： ¥788(税込)

自転車の車輪を模したリング状のシューの定番「パリプレスト」。フレッシュな国産苺のみをたっぷり使い、苺の生クリームでデコレーション。イチゴの美味しさをいかしたシュークリーム。

「エルカフェ」(ヒルサイド 2F)

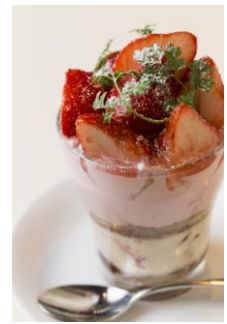


『ココ ストロベリーピスターシュ』

価格： ¥972(税込)

100%植物性のヘルシーなココナッツミルクヨーグルト「ココ」から春限定商品が登場。フレッシュな苺とピスタチオの相性、とろける口どけを楽しめるヘルシースイーツ。

「シャポー・マルゴ」(メトロハット/ハリウッドプラザ B2F)



『とろけるイチゴのムース』

価格： ¥800(税込)

苺のたっぷり入ったバニラババロア、ココア風味のスポンジケーキ、苺のムースが層になり、さらに、フレッシュな苺をたっぷりトッピングした一品。

「ヒルバレー ポップコーン ファクトリー アンド ショップ」
(メトロハット/ハリウッドプラザ B1F)



『ストロベリープリス』

価格： バッグ¥950～、缶¥1,900～(税込)

香り豊かなツブツブ食感のストロベリーチョコに、100%イチゴのフリーズドライを混ぜました。甘さと酸味が絶妙にマッチした一品。

「イー・エー・グラン」(ウエストウォーク 4F)



『スカイベリーのプレミアムショートケーキ』

価格： ¥780(税込)

大粒でなめらかな食感のスカイベリーを贅沢につかったプレミアムなショートケーキ。



✿ 東京シティビューで”天空のお花見”を。

六本木ヒルズ展望台「東京シティビュー」は都内の桜を上空から見下ろす絶好のスポットです。特に、眼下に見える青山霊園の桜並木の中にピンクの十字が現れる幻想的な天空のお花見を体験いただけます。さらに、森タワー52Fの Museum Cafe & Restaurant 「THE SUN & THE MOON」では、期間限定で桜をつかった春らしいメニューを多数ご用意します。



「東京シティビュー」から見える
青山霊園の桜並木

<桜メニュー>

「THE SUN」(森タワー52F)

『サクラハーブティー & 桜最中に宇治大納言と抹茶のアイスを入れて』
¥1,296 円(税込) ※サクラハーブティー単品 756 円(税込)

桜色の可愛い最中に和のテイストを詰め込みました。
サクラハーブティーと合わせてどうぞ。
期間:3月18日(金)~4月13日(水)



「THE MOON」(森タワー52F)

『カクテル“桜舞” & イチゴのスープ チーズケーキのグラス添え』
ランチ:4,320 円(税込)、ディナー:9,720 円(税込)

イチゴのスープにチーズケーキのアイスを浮かべホワイトショコラのビスキュイでアクセントをつけたデザート。食前酒には風味豊かな桜リキュールを使用したカクテルをどうぞ。
※通常のコースに組み込んで提供させていただきます。
期間:3月18日(金)~4月17日(日)

