

2019年7月9日
森ビル株式会社

夏季限定”激辛”メニューが
「アークヒルズ」&「虎ノ門ヒルズ」周辺エリアに集結！

「いろんな辛旨食べ比べ 夏の激辛フードフェスティバル 2019」開幕

～ 世界一辛い唐辛子やデスソースを使用した極辛グルメもラインナップ
1辛から5辛まで、辛さのレベルが調節できるメニューも ～ 

アークヒルズや虎ノ門ヒルズをはじめとした赤坂・虎ノ門エリアの飲食店 37 店舗では、2019 年 7 月 10 日(水)～8 月 31 日(土)の期間、発汗必至の激辛グルメフェア「いろんな辛旨食べ比べ 夏の激辛フードフェスティバル 2019」を開催します。ギネス世界記録に認定されている“世界一辛い唐辛子”キャロライナ・リーパーやブートジョロキアをはじめ、世界各国のユニークなスパイスを使用した激辛メニューが赤坂・虎ノ門エリアに集結します。程よい辛さが癖になる 1 辛メニューから、口から火を噴く最強 5 辛メニューまで、各店から個性豊かな激辛メニューをラインナップ。辛さレベルを 5 段階で調節できるメニューも登場します。

<いろんな辛旨食べ比べ 夏の激辛フードフェスティバル 2019 開催概要>

- ◇ 開催期間：2019年7月10日(水)～8月31日(土)
- ◇ 開催施設：アーク森ビル、アークヒルズサウスタワー、アークヒルズ仙石山森タワー、虎ノ門ヒルズ、新虎通り CORE、愛宕グリーンヒルズ、ピラミデ（参加店舗数：計 37 店舗）
- ◇ 詳細 URL：<https://www.ozmall.co.jp/especial/gourmet/19618/>



【本リリース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
担当：永田倫、渡邊茂一、山村麻里恵
TEL：03-6406-6350 FAX：03-6406-6483

株式会社プラップジャパン
担当：梅木優、中野身穂、須藤千賀子
TEL：03-4580-9101 FAX：03-4580-9127
MAIL：pr.roppongi-hills@ml.prap.co.jp

辛さで暑さを吹き飛ばす！発汗必至の激辛メニューが赤坂・虎ノ門エリアに大集結

1辛



辛さレベルの調節可！辛い物初心者におすすめピリ辛メニュー



メキシコと日本のフュージョン！ライム香る爽やかタコスうどん

1~5辛まで
調節可能



限定 5食



チーズがまろやかに辛さを包むボリューム満点メニュー！

1~5辛まで
調節可能



トレンドメニューを
ピリ辛アレンジ！

「タコス風うどん」 ¥1,100

(創作うどんとおでん居酒屋 あんぶく) 虎ノ門ヒルズ 4F

自慢の打ち立てのうどんに、アボカドやパクチー、辛味を効かせた鶏肉をたっぷりトッピング！ハラペーニョを使用した自家製サルサソースの辛味と酸味が、食欲をそそります。お好みでサドネスソース(ブートジョロキアハバネロ)を垂らせば激辛メニューとしてもお召し上がりいただけます。※激辛ソースの使用は自己責任で！

「国産骨付き豚のチーズデジカルビ(280g)」 ¥2,800

(YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店) 新虎通り CORE2F

※ディナーのみ提供

人気メニュー「チーズダッカルビ」を、国産信州ポークを使用してスパイシーにアレンジ。カラブリア産唐辛子とトマトのソースで、ホットかつフレッシュに仕上げました！アルコール度数高めビールとの相性も抜群です。

2辛



ミートソースやソーセージ、ハンバーガーなど、定番人気メニューに辛さをプラス！辛いだけじゃない！旨さと辛さが絶妙にマッチした“旨辛”メニュー



辛さとコクがクセになる!? 熟成スパイシーサラミの Pasta

ワインとの
マリアージュも◎



クレイジー&スパイシー!!高さ50cmの激辛映えメニュー

カクテルなのに
辛い!?!
衝撃のビジュアル
も必見

「大人の激辛ミートソース」 ¥1,810

(GOOD MORNING CAFE&GRILL 虎ノ門) 新虎通り

イタリア、カラブリア州の辛口サラミ・ンドゥイヤと、同じカラブリア産の唐辛子を使った Pasta。ミートソースならではの、コクと旨味が口の中に広がります。ビールはもちろん、白ワインとも相性抜群の逸品！

「CRAZY “DEATH” BLOODY MARY」 ¥1,728

(ザ コア キッチン/スペース) 新虎通り CORE 1F

シグネチャーカクテル「CRAZY BLOODY MARY」に、サルサデスソースを加えた激辛バージョンが登場！手羽チュウリップの唐揚げやミニチーズバーガー、10種類のお野菜と一緒に楽しんでください。



肉の旨みと甘辛いソースに
冷えたペールエールが好相性



辛さの中の絶妙な旨味と酸味
本場イタリアのアラビアータ



フレッシュな辛さのサルサと
ビーフやチーズのコクがマッチ

「ハバネロソーセージハラペーニョ」
¥1,200 (シュマツツ・ピア・ダイニング)
アーク森ビル 2F

ハバネロが練りこまれたピリ辛のソーセージにスパイシーなカレー風味のケチャップソースをトッピング！肉の旨みと、ソースの甘味、酸味、そして辛味がよく合います。

「ンドゥイヤのペンネアラビアータ」
¥1,350 (マルサラ by 三笠バル)
新虎通り CORE 2F

南イタリア、カラブリア州特産の熟成激辛サラミ・ンドゥイヤを使った、本格アラビアータ。シンプルでありながらも、そこには辛さだけではなく、味わい深さや、絶妙な酸味があります。ぜひ本場の味をご堪能ください！

「Green salsa cheese burger」
¥1,900 (Bubby's New York ARK Hills)
アーク森ビル 2F

ニンニク、ローストしたタマネギ、塩とビネガーに、吟味して選んだ鎌倉野菜の青唐辛子を加えたグリーンサルサがポイント！肉の旨みが詰まったビーフパティとこっくりとしたチーターチーズに程よいアクセントを加えてくれます。

3辛



辛さレベルも中級に突入！

ツーンと辛さが鼻に抜ける“わさび”を使った唯一の和メニューも登場！



乾燥唐辛子がピリッと効くタコス風のスパイスピッツァ



わさびの美味しさを存分に堪能
げにおすすめ、クセになる一品



食欲をそそるエスニックな香り
香草といただく、ピリ辛チキン

トレンド食材の
花椒がピリッと
効いた一品

「メキシカンスパイスータコスピッツァ」
¥2,052 (ウルフギャング・バック ピッツァバー)
アーク森ビル 1F ※ディナーのみの提供

アメリカ本国でも人気のタコスをイメージしたピッツァに唐辛子を乗せて激辛仕様にしました。ジューシーなサルサや、コクのあるサワークリームがおいしいアクセントに。お好みで激辛ソースを加えることも可能。

「涙巻き」 ¥1,000 (意気な寿し処阿部)
虎ノ門ヒルズ 4F

静岡県産の生わさびを使用した爽やかな一品。注文を受けてからわさびを鮫肌ですりおろし、シャキシャキとした食感を楽しめるわさびの芯も添えました！ピリリとした辛さの中にも、わさびならではの爽やかさと甘さを味わえます。

「アジアレッドホットフライドチキン」
¥756 (虎ノ門ヒルズカフェ)
虎ノ門ヒルズ 2F

人気のフライドチキンを、ハバネロや花山椒など 12 種のブレンドスパイスで、ピリッと仕上げました。さらにアジアの唐辛子 3 種や、レモングラス、パクチーなどをトッピング！エスニックな味わいをお楽しみください。

4辛



唐辛子がダイナミックに盛り付けられたブラックアラビアータや世界一辛い唐辛子「キャロライナ・リーパー」を使ったボロネーゼ等、ユニークメニュー目白押し！



辛味食材の相乗効果！新感覚の激辛パスタ

アラビアータ
が黒い！？
斬新な一品



さっぱりとした辛さが魅力
旬の食材を堪能するアヒージョ



なめらかアリゴとコク深い牛で
最上級の辛さを美味しく召し上がれ

ギネス認定
世界一辛い
唐辛子使用

「五感で楽しむブラックアラビアータ」
¥2,160 (Brianza 6・1)
アークヒルズサウスタワー-B1F

山椒の爽やかな香りが食欲を誘う、激辛アラビアータ。イカスの濃厚な味わいと唐辛子オイルで和えたトマトのフレッシュさの相性も抜群。ダイナミックな唐辛子をパリパリと割りさらに辛味をプラスするのもオススメです。

「真蛸と青唐辛子の激辛！アヒージョ」
¥950 (スペインバル ジローナ)
虎ノ門ヒルズ 4F

プリッとした歯ごたえの真蛸に、青唐辛子とスペイン産ギンディージャ(青唐辛子の酢漬け)を加えた、夏らしいアヒージョ。ピリリとした青唐辛子の辛味のあとに、真蛸の旨味が広がります。ニンニクもたっぷりですamina満点！

「自家製ボロネーゼ チーズたっぷりアリゴと世界一辛い唐辛子」
¥1,800 (アークヒルズカフェ)
アークヒルズ 1F

コク旨和牛ボロネーゼとクリーミーなアリゴに、激辛唐辛子「キャロライナ・リーパー」のペーストとピクルス、ハラペーニョなどを混ぜたソースをのせました。3つの味を合わせれば、激辛好きも大満足の辛旨パスタに！

5辛



辛さの限界に挑戦！「ブート・ジョロキア」やタイの激辛唐辛子「ブリッキーヌ」等、世界中の激辛食材をふんだんに使用した、辛い物上級者向け「極辛」メニュー！



激辛好きも納得の味わい
究極の辛さを誇る絶品麻婆豆腐



激辛と美味の極地を追求！
真の激辛旨担々麺ここにあり！



限定 10 食
これでもかと唐辛子が入った
ガバオを絡める夏の辛旨麺

「幽霊陳麻婆豆腐」 ¥1,430
(中華名菜 陳麻婆豆腐)
アーク森ビル 2F

辛旨自慢の陳麻婆豆腐に、ハバネロの10倍辛いとされる唐辛子「ブート・ジョロキア」のパウダーをひとつり。激辛好きも思わずヒヤリとするほどの辛さ！絶品麻婆豆腐と激辛唐辛子のコラボレーションにぜひともトライ！

「正宗担々(汁あり)Lv.6」 ¥980
(成都正宗担々麺 つじ田 アークヒルズ店)
アーク森ビル 3F

限界まで激辛調味料を加えた究極の担々麺！ゴマベースのコク深いスープに、ハバネロパウダーや様々な唐辛子、そしてピリリとした刺激がたまらない四川山椒をたっぷり増量しました。刺激とうまさがかつてになる一杯です。

「激辛ガバオ風のタイ風油そば」
¥1,058 (タイ料理 チャンロイ kaaw)
アーク森ビル 3F

特製ガバオソース、タイの唐辛子「ブリッキーヌ」、そしてんにくを効かせた激辛ガバオ。これを目玉焼と共に中華麺にのせました。まろやかな卵をまぜつつ、夏の特別な激辛麺の美味しさをご堪能ください。