

「**アーキヒルズ**」&「**虎ノ門ヒルズ**」周辺エリアに“イチゴメニュー”が大集結！

「マルっとイチゴ食べ比べ」フェア初開催

“古都華”や“スカイベリー”などの希少品種を使ったメニュー
イチゴの天ぷらやピザなど“甘じょっぱさ”が癖になる変わり種メニューも登場！

アーキ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 35 店舗では、2020年2月20日(木)～3月22日(日)の期間、春が旬のイチゴを使ったグルメフェア「マルっとイチゴ食べ比べ」を初開催します。

フェアでは、食べごろのイチゴを使った色彩豊かなイチゴメニューが、赤坂・虎ノ門エリアの35店舗に大集結します。目でも楽しめるパフェやパンケーキなどの王道系スイーツやイチゴドリンクをはじめ、カプレーゼやピザ、天ぷらなど、甘味と塩味のループが癖になるユニークな変わり種まで、各店から個性豊かなイチゴメニューをラインナップ。“古都華”や“スカイベリー”など、希少な品種を使った贅沢メニューも登場します。

＜マルっとイチゴ食べ比べ開催概要＞

- ◇ 開催期間：2020年2月20日(木)～3月22日(日)
- ◇ 開催施設：アーキ森ビル、アーキヒルズサウスタワー、アーキヒルズ仙石山森タワー、虎ノ門ヒルズ森タワー、新虎通りCORE、愛宕グリーンヒルズ、ピラミデ（参加店舗数：計35店舗）
- ◇ 詳細URL：アーキヒルズ <https://www.arkhills.com/events/2020/02/004370.html>
虎ノ門ヒルズ <https://toranomohills.com/events/2020/02/003939.html>



◇本件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

株式会社ブラップジャパン
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

甘味と塩味のループが癖になる！
絶品イチゴグルメ



「ストロベリーチキンシュニツェル」 ¥1,500
(シュマッツ・ビア・ダイニング) アーク森ビル 2F

シュマッツの定番メニュー「シュニツェル」に自家製イチゴソースが決め手のチキンが登場。香ばしく揚げたチキンに、さっぱりとしたイチゴソースをかけて爽やかに仕上げました。ビールとの相性も抜群。
※1日限定 10食



「とちおとめのインサラータ」 ¥1,760
(ウルフキャンピング・バック ピッツァバー) アーク森ビル 1F

果汁たっぷりの「とちおとめ」をふんだんに散りばめ、香ばしく焼き上げたサラダピザ。フォトジェニックな見た目と爽やかな春の味を満喫できます。自家製シェリーヴィネグレットの酸味とイチゴの甘味が秀逸で、食欲をそそります。
※1日限定 10食、ディナーのみの提供



「いちごの天ぷら」 ¥638
(笑室) アークヒルズサウスタワー B1F

大ぶりのいちごをカラッと揚げ、おつまみ感覚で楽しめる天ぷら。サクサクとした食感を残すために衣をできるだけ薄くすることにこだわりました。イチゴの甘味と天つゆの塩味が絶妙に合わせる、新感覚の春メニューです。



「フレッシュ苺、モッツアレチーズ、生ハムのサラダ仕立て」 ¥880
(フェルミンチョ ポカ) アークヒルズサウスタワー 1F

鮮やかなイチゴが彩りを添える春にぴったりの爽やかなサラダ。ドレッシングに白ワインビネガー、ハチミツ、オリーブオイルを使用。甘酸っぱい味わいが魅力的な、春にぴったりの前菜をご賞味ください。



「鴨ムネ肉のロースト ~3種のベリーソース~」 ¥3,080
(Brianza 6・1) アークヒルズサウスタワー B1F

じっくり火を通した柔らかな鴨ムネ肉が主役の一皿。柔らかでジューシーな鴨肉にベリーソースの酸味が絡まる味の決め手はイチゴ、ブルーベリー、フランボワーズから作られるベリーソースで、鴨肉の脂とソースの酸味とのマッチングが絶妙。 ※1日限定 4食



「あまおうのタルタル~マリアージュ~」 ¥2,970
(熟成肉専門 但馬屋) 虎ノ門ヒルズ森タワー 4F

イチゴとお肉とワインを組み合わせた、新たなマリアージュ。あまおうを使った特製ソースと黒毛和牛のものタルタルと、ベリー系の香りと甘酸っぱさが特徴のワイン、ボヌのピノ・ノワールは、甘酸っぱいタルタルと相性抜群です。

希少品種のイチゴを使った贅沢なメニュー



「古都華いちごのパフェ」
¥1,760

(SPROUT Café さくら坂)アークヒルズアネックス

直送された古都華イチゴを使用！甘味と酸味のバランスが絶妙な古都華イチゴの魅力が存分に詰まったパフェです。シャーベット、コンポート、ムースまで、すべて古都華イチゴを使用し、ピスタチオアイスの淡い緑で彩りを添えました。風味と彩りが魅力的な春色のスイーツです。



「スカイベリーとブラータチーズのカプレーゼ」
¥1,400

(虎ノ門 ARBOL) 虎ノ門ヒルズ森タワー 2F

まるでスイーツ！見た目も味も楽しめる春限定のカプレーゼ。ほどよい酸味と甘味のスカイベリーに、モッツアレよりも濃厚でとろ～りとした食感のブラータチーズを組み合わせました。バルサミコ酢が、いちごの甘さを引き立てます。 ※1日限定 5食

<古都華とは>

奈良県で誕生した品種で、果皮はツヤのある赤色で香りが強く、糖度と酸度が高めで深みのある濃厚な味わいが特徴の品種です。2011年に品種登録されました。



<スカイベリーとは>

きれいな円すい形で、明るく色鮮やかで光沢があり、甘味と酸味のバランスが良くまろやか。なめらかでジューシーな食感と独特の芳香が特徴です。2014年に品種登録されました。



和から洋まで！
イチゴの甘みを生かしたスイーツ



「ストロベリーショートケーキパンケーキ」 ¥1,700
(Bubby's New York ARK Hills)
アーク森ビル 2F

自家製パンケーキにイチゴのコンポートとホイップクリームをトッピング。コンポートは新鮮なイチゴを贅沢に使用し、上品な甘さに仕上げました。優しい味わいが魅力の春らしいスイーツです。



「いちごソフトクリーム」 ¥495、¥486/takeout
(北海道 スープスタンド) アーク森ビル 3F

北海道産の濃厚なソフトクリームに甘酸っぱいイチゴソースを絡めました。ピスタチオがアクセントに。

「ビーポーレンといちごのスムージー」 ¥650
(虎ノ門ヒルズカフェ) 虎ノ門ヒルズ森タワー2F

ミツバチが花々から集めた花粉を乾燥させたビーポーレンを使った春限定のスムージー。



「自家製あずきの苺もなか」 ¥440
(築地すし好仁) アーク森ビル 1F

米粉で作った皮のサクサク感と、自家製あんこのしっとり感を同時に楽しめるのが魅力。丁寧に炊き上げたあんこの深い味わいをフレッシュなイチゴが引き立てます。甘さ控えめでお食事の締めにもぴったりのもなかです。

目にも鮮やか！
イチゴの赤さが映えるドリンク



「いちごがたっぷり入ったスパークリングワイン！」 ¥880 ※写真左
(MARSARA by 三笠バル) 新虎通り CORE4F

季節のイチゴを10粒以上使用。微発泡でスッキリとしたワインとイチゴの甘みを同時に楽しめます。

「ヴァイエン シュテファン ヴァイス(いちごタピオカ入り)」 ¥1,480 ※写真中央
(虎ノ門 ホップ) 虎ノ門ヒルズ 3F

世界ビール大会で、小麦ビール金賞を受賞した「ヴァイス」にイチゴ味のタピオカを入れた、見た目も鮮やかな季節限定ビール。

「苺のスパークリング」 ¥910 ※写真右
(YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店) 新虎通り CORE2F

芳醇なイチゴの味わいが楽しめる春らしいスパークリングワイン。スッキリとした飲み口が特徴で、気分を盛り上げます。

3/21(土)、アークヒルズで「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」を開催！

毎週土曜日にアークヒルズ アーク・カラヤン広場で開催する「ヒルズマルシェ」では、旬のイチゴを存分に味わうことができる1日限定のイベント、ヒルズマルシェ春の特別企画「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」を3月21日(土)に開催します。

会場では、いちご農家自慢の採れたてイチゴやイチゴスイーツ、事前予約もできる12種類のイチゴ食べ比べセットなどを販売します。さらに、彩り豊かなフルールマルシェ(フラワーマーケット)、桜やチューリップが咲き誇る通常非公開のルーフガーデンの期間限定特別公開など、春の訪れを見て、食べて、持ち帰って楽しめるイベントが目白押しです。



<開催概要>

ヒルズマルシェ in ARK HILLS

日 時 毎週土曜日 10:00~14:00

※3月21日(土)は特別企画「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」

場 所: アーク・カラヤン広場

主 催: 森ビル株式会社

H P: <https://www.arkhills.com/hillsmarche/>

予約サイト: <https://15.nougou.tv/>



食べ比べセット予約サイト



イメージ