

PRESS RELEASE

**食欲の秋は、六本木ヒルズで旬食材を堪能  
『秋の味覚メニュー ～いも・栗・かぼちゃ～』が登場  
ラム酒香る濃厚マロンクリームのエクレールや、黒トリュフの贅沢かぼちゃグラタンなど 13 種**

森ビル株式会社が運営する六本木ヒルズ(東京都港区)では、10月1日(金)～31日(日)の期間、館内のショップ&レストラン13店舗で、六本木ヒルズでしか味わえない7種の限定メニューなど、全13種の「秋の味覚メニュー ～いも・栗・かぼちゃ～」を展開します。

「実りの秋」の到来とともに、六本木ヒルズには旬のいも・栗・かぼちゃを使用した「秋の味覚メニュー」が大集合。濃厚なマロンクリームがたっぷり入った「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」のエクレール モンブランや、「パティスリー パブロフ」のヴェリーヌデザート オトンヌなど、栗を使った6種のスイーツと、旬を迎えたかぼちゃに高級食材のトリュフやポルチーニ茸を合わせた「37 ステーキハウス & バー」のかぼちゃのニョッキとポルチーニのグラタン 黒トリュフ添えなど、日本の秋の味覚をイタリアンやスパニッシュにアレンジした7種のグルメメニューが登場します。また、ご自宅にも六本木ヒルズの秋の味覚をお持ち帰りいただけるよう、多くのメニューがテイクアウトに対応しており、各店舗の特色が活かされたオリジナリティ溢れるメニューをお好きな場所でお楽しみいただけます。

実りの秋、六本木ヒルズの「秋の味覚メニュー」で、至福のひとときをご堪能ください。



ヒルズ ダル・マット



ピキニ シス



ラ・メゾン・デュ・ショコラ



パティスリー パブロフ



麻布 久徳



ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション

開催概要

日 程: 10月1日(金)～10月31日(日)

参加店舗: 麻布 久徳、37 ステーキハウス & バー、中国料理 ゴールデンタイガー、中島大祥堂、ハグフラワー トウキョウ、パスタ&ピッツァ ウオタ、パティスリー パブロフ、ピキニ シス、ヒルズ ダル・マット、ヤミーズ 旧ヤム邸、老四川 飄香小院、ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション、ラ・メゾン・デュ・ショコラ

Webサイト: <https://www.roppongihills.com/events/2021/10/007686.html>



◇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: 渡邊茂一、山村麻里恵、岡山澄香  
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

六本木ヒルズ PR 事務局(株式会社プラチナム)  
担当: 神谷摩耶、永瀬典子、小野悠奈  
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075  
MAIL: hills\_pr@vectorinc.co.jp



※リリース内の商品価格は全て税込です  
 ※提供時間は店舗により異なります  
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります

## 旬を迎えた、ほっくりと甘～い栗が和と洋のスイーツになって登場！

ラム酒を使用した濃厚なマロンクリームを贅沢に使った「ラ・メゾン・デュ・ショクラ」のエクレール モンブランや、国産の栗とチーズで作られたまろやかな味わいの「ハグフラワー トウキョウ」のラムマロンチーズテリーヌなど、大人向けの深い味わいが特徴のスイーツをご用意。また、かぼちゃとさつまいもの甘みを生かした「麻布 久徳」の秋のスイート茶巾や、大粒の丹波栗の渋皮煮をまるごと一粒使用した「中島大祥堂」のくりまるなど、栗本来の味を楽しめる和スイーツも揃います。6種全てがテイクアウト可能なので、六本木ヒルズの秋スイーツを、ご自宅や贈り物などでご堪能ください。



### エクレール モンブラン

ラ・メゾン・デュ・ショクラ/ウェストオーク 2F  
 ラム酒の効いた濃厚なマロンクリームを詰めたエクレールは、秋限定の人気メニュー。シュー生地の上には甘さ控えめのマロンクリームを絞り、シロップ漬けのマロンを飾りました。  
 価格：770円(イートイン)  
 756円(テイクアウト)  
 ※数量限定



ヒルズ限定

TAKE OUT

### 秋のスイート茶巾

麻布 久徳/ウェストオーク 5F  
 食後に人気の「スイート茶巾」は、かぼちゃとさつまいもの甘みを生かした定番の甘味。「秋のスイート茶巾」は、秋田県産の大粒栗の渋皮煮を包んだ季節限定品です。  
 価格：660円(イートイン)  
 648円(テイクアウト)



### マロンクリームパン

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション/ヒルサイド 2F  
 チョコレート風味のプリオッシュ生地で濃厚なマロンクリームを包んだ「マロンクリームパン」は、秋限定の人気商品。クリームの上には栗の渋皮煮がトッピングされています。  
 価格：430円  
 ※テイクアウトのみの提供  
 ※数量限定



TAKE OUT

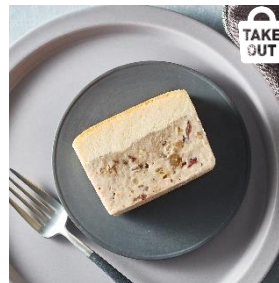
### ヴェリーヌデザート オトヌ

パティスリー パブロフ/ノースタワー B1F  
 秋限定のヴェリーヌ「オトヌ」は、パウンドケーキと洋梨のコンポート、生クリーム、マロンクリームを重ね、渋栗を飾ったカップデザート。  
 予約で3個以上の注文も可能。  
 価格：756円  
 ※テイクアウトのみの提供  
 ※1日限定3個



### くりまる

中島大祥堂/ノースタワー B1F  
 丹波栗の渋皮煮を鳴門金時芋のペーストとパイ生地で包んだ「くりまる」は、素材の自然な甘みを生かした名物。中にはしっとり炊き上げた大粒の丹波栗が丸ごと一粒入っています。  
 価格：594円  
 ※テイクアウトのみの提供



TAKE OUT

### ラムマロンチーズテリーヌ

ハグフラワー トウキョウ/ノースタワー B1F  
 国産の栗と北海道産チーズを使ったグルテンフリーの「ラムマロンチーズテリーヌ」は、秋限定フレーバー。ラム酒の香りと栗の風味、濃厚なチーズの味わいがなめらかに広がります。  
 価格：950円(1ピース)  
 4,800円(6ピース)  
 ※テイクアウトのみの提供

## 秋の味覚と高級食材がコラボした贅沢メニュー！

食欲が増す秋の季節に、旬の食材と高級食材を使用した限定メニューが登場します！世界三大珍味の一つ“トリュフ”をアクセントにくわえた、「ヒルズ ダル・マット」の坊ちゃんかぼちゃのズッパや「37 ステーキハウス & バー」のかぼちゃのニョッキとポルチーニのグラタン 黒トリュフ添えは、美食家にもおすすめです！



ヒルズ限定

### 坊ちゃんかぼちゃのズッパ

ヒルズ ダル・マット/ウェストオーク 5F  
 秋トリュフの香りが贅沢!坊ちゃんかぼちゃを丸ごと器にして、ゴルゴンゾーラなど4種のチーズを詰めた自家製ラビオリを濃厚なかぼちゃのスープとともにお召し上がりください。  
 価格：1,580円 ※サービス料10%別  
 ※イートインのみの提供  
 ※1日限定10食



ヒルズ限定

### かぼちゃのニョッキとポルチーニのグラタン 黒トリュフ添え

37 ステーキハウス & バー/六本木けやき坂通り 2F  
 黒トリュフとチーズの香りが食欲をくすぐるグラタンは、秋限定のサイドメニュー。かぼちゃのニョッキとポルチーニ、特製ホワイトソースの相性が抜群です(2~3人分)。  
 価格：2,750円  
 ※イートインのみの提供



※リリース内の商品価格は全て税込です  
 ※提供時間は店舗により異なります  
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります

## 日本の秋の味覚がイタリアンやスパニッシュに変身!?

日本の秋の味覚がイタリアンやスパニッシュ、中華となって登場します。旬の食材・かぼちゃとしめじに相性抜群のゴルゴンゾーラを合わせた「**パスタ&ピッツァ ウオタ**」のかぼちゃとベーコン、しめじ、**ゴルゴンゾーラのクリームピッツァ**や、秋の味覚の代表格・脂がのった秋刀魚を大胆にまるごと2匹乗せた「**ピキニ シス**」の**秋のパエリア** ~秋刀魚、栗、南瓜、きのこ~などの各店舗の特色を活かしたオリジナリティ溢れるメニューが揃います。



**かぼちゃとベーコン、しめじ、ゴルゴンゾーラのクリームピッツァ**  
**パスタ&ピッツァ ウオタ/ノースター B1F**  
 この秋の新作はホワイトソースを塗った生地にかぼちゃ、しめじ、ベーコンと3種のチーズをのせ、パンキンシードを散らしたクリームベースのピッツァ。旬の味覚満載です。  
 価格:1,800円(イートイン/テイクアウト)  
 ※テイクアウト用の箱代別途100円



**秋のパエリア ~秋刀魚、栗、南瓜、きのこ~**  
**ピキニ シス/ウェストウォーク 5F**  
 秋刀魚や栗、かぼちゃ、エリンギ、舞茸、椎茸の鉄板焼をふんだんにのせたパエリアは、秋の人気メニュー。真鯛の中骨と香味野菜から取ったこだわりの出汁が味の決め手です。  
 価格:3,960円(レギュラーサイズ:イートイン)  
 1,980円(ハーフサイズ:イートイン)  
 3,500円(ワンサイズ:テイクアウト)  
 ※1日限定20食



**栗とさつまいものクリーミーホワイト鶏キーマ**  
**ヤミーズ 旧ヤム邸/ノースター B1F**  
 秋の新作は、栗とさつまいもが主役のチキンキーマカレー。ライスは玄米など3種からチョイス可能。イートイン時にはタンダーリチキンなどの副菜と「ヤムスープ」も付きます。  
 価格:990円(イートイン)  
 850円(テイクアウト)  
 ※テイクアウトでは副菜、スープなし



**燐焼脆皮双球**  
**鶏肉の唐揚げと里芋のフリッターの四川黒酢炒め**  
**老四川 飄香小院/ウェストウォーク 5F**  
 ジューシーな鶏肉の唐揚げとサクサクの里芋のフリッターの旨みを引き立てるのは、爽やかな風味の黒酢とスパイシーな自家製山椒油。四川特有の「燐焼」の香りをお楽しみください。  
 価格:1,760円(イートイン) ※サービス料10%別  
 1,728円(テイクアウト)  
 ※1日限定15食



**鶏と栗の土鍋ご飯**  
**中国料理 ゴールドタイガー/ヒルサイド 1F**  
 炊きたてのコシヒカリに月替わりのあんをかけた「土鍋ご飯」は人気の定番メニュー。秋は鶏肉と栗、蓮根などのあんをかけた「鶏と栗の土鍋ご飯」が登場します。  
 価格:1,480円(イートイン)  
 1,382円(テイクアウト)

### レストラン予約など、「ヒルズアプリ」の機能が拡充

森ビルが運営する六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど様々な「ヒルズ」のサービスを ONE ID でシームレスに活用できる「ヒルズアプリ」では、ヒルズカードのポイントを QR コードで加算・利用できることに加え、パーソナライズされたサービスや情報をお届けするなどお客様にあわせたサービスをご提供しています。この度、一部グルメ店舗の予約や、ヒルズで開催される対象イベントへお申込みができるようになりました。さらに、ポイント利用も 1pt 単位からでき、一部ヒルズポイント交換特典はアプリ上で交換いただけるようになるなど、これまで以上に利便性が向上しました。ヒルズアプリは今後も「ヒルズ」を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験をご提供できるよう、順次機能を更新して参ります。

[https://www.hillscard.com/about\\_app](https://www.hillscard.com/about_app)



### ヒルズみんなのルール

#### 森ビル独自の感染拡大防止に向けた取り組み

六本木ヒルズでは、新型コロナウイルスの感染の予防と拡大防止のため、予防対策を徹底し営業しています。詳細はこちらをご参照ください。

<https://www.roppongihills.com/topics/2020/06/006476.html>

#### <みんなで守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・マスク着用
- ・消毒・手洗い

#### <ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・街の清掃・消毒/入り口での消毒液設置
- ・適切な換気
- ・スタッフの出出勤前の検温・体調管理
- ・タッチレス会計/コイントレイの設置

