

<鳥取県のご当地食材と六本木ヒルズが美味しいコラボ>

日本海の冬の味覚「松葉がに」や肉質日本一の「鳥取和牛」を使った限定メニューに舌鼓 「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」開催 鳥取県の特産品が30名様に当たるプレゼントキャンペーンも

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、11月19日(金)~12月2日(木)の期間、館内のレストラン13店舗で、11月6日(土)に解禁日を迎える松葉がにや親がに(勢子がに)、5年に1度開催される全国の和牛の品評会で肉質日本一に輝いた鳥取和牛など、鳥取県のご当地食材を使用したスペシャルメニューを提供する「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」を開催します。

「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」では、鳥取の冬の味覚の王様・松葉がにや紅ズワイガニを心ゆくまで味わえる「**ぴんとこな**」の贅沢松葉がにとんぶりや、鳥取和牛の最高峰『鳥取和牛オレイン 55』を使用した、噛めば噛むほどに濃厚な味わいが楽しめる「**ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション**」の鳥取和牛オレイン 55 ファイルのポワレ ポテトピュレを添えて(オリジナルコース内)、「**レグリス**」の鳥取ジビエ・鹿のロース肉と、大山鶏の白レバーをパイで包んだ**鳥取本州鹿と大山鶏白レバーのパイ包み焼き 白ネギローストとハーブのサラダ**(オリジナルコース内)など、鳥取県のご当地食材と六本木ヒルズの各レストランの美味しいコラボが楽しめる、期間限定のスペシャルな一皿が揃います。

また、期間中、大屋根プラザでは六本木ヒルズで初となる、「鳥取県の観光物産展」を開催します。水揚げされたばかりの活き松葉がにや、新ブランド米「**星空舞(ほしぞらまい)**」、日本酒などを購入いただけます。松葉がにをご購入いただくと、その場で「**活き松葉がに釣り**」を体験いただけるスペシャルな体験も。

さらに、「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」の対象メニューをご注文いただき応募いただいた方の中から、抽選で30名様に松葉がになど、ご自宅でも鳥取県の特産品をお楽しみいただけるプレゼントキャンペーンも実施します。

この冬は、大自然の恵みをたっぷり受けた鳥取県の食の魅力が六本木ヒルズで再発見してみませんか。



ぴんとこな



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション



レグリス



毛利 サルヴァトーレ クオモ



KOREAN BBQ 水刺間



六本木うかい亭

「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」概要

日程：11月19日(金)~12月2日(木)

参加店舗：串の坊、小割烹 おはし、KOREAN BBQ 水刺間、澄まし処 お料理 ふくぼく、天蒼々、ピキニ シス、ぴんとこな、毛利 サルヴァトーレ クオモ、老四川 飄香小院、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション、レグリス、六本木うかい亭、六本木 kappou ukai (参加飲食店：計13店舗)

詳細 URL：<https://www.roppongihills.com/events/2021/11/007829.html> ※11月12日(金)公開予定

◇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



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※各店舗の営業時間や定休日は、HP でご確認ください。



松葉がにに親がに、紅ズワイガニ。六本木ヒルズでカニ三昧！

山陰・鳥取の冬の味覚の王様「松葉がに」や1年で2カ月しか食べられない「親がに」、甘みの強い「紅ズワイガニ」などをふんだんに使用し、各レストランのシェフが腕によりをかけた逸品が「Roppongi Hills × 鳥取県 冬の味覚」に集まります。

江戸前寿司の粋をカジュアルに提供している「びんとこな」では、11月6日(土)に解禁日を迎える松葉がにと旬を迎えた紅ズワイガニを心ゆくまで堪能できる**贅沢松葉がにとんぶり**を提供。2種のカニのぷりっぷりの食感と上品な甘さをお楽しみいただける一品です。「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、紅ズワイガニのほぐし味をたっぷりとトッピングした**鳥取県産紅ズワイガニとルーコラセルバチカのピッツァ〜イタリア産カラスミをかけて〜**を、「六本木 kappou ukai」では、親がにを使った**親がにの銀鮓**がアクセントになった**松葉がにとレンコン蒸し 親がにの銀鮓**が、それぞれ堪能いただけます。是非、「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」でカニ三昧をお楽しみください。



贅沢松葉がにとんぶり
びんとこな

4,980 円(税込)

カニを味わい尽くすボリューム満点の海鮮丼。松葉がにと紅ズワイガニを山のように盛り、いくらとウニ、カニみそも添えたスペシャルなどんぶりです。



松葉がにのパエリア
 (「オリジナルコース」内のメニュー)

ピキニ シス

コース料金 13,000 円(税込)

松葉がにをたっぷり使った贅沢なパエリア。カニとエビからとった出汁で炊き上げたお米は、噛むほどに濃厚なうまみが口いっぱい広がります。

※1 日前までに要予約

※画像は 2 名様分

コース料理

WEST WALK



鳥取県産紅ズワイガニとルーコラセルバチカのピッツァ〜イタリア産カラスミをかけて〜
毛利 サルヴァトーレ クオモ

1,880 円(税込)

たっぷりの紅ズワイガニのほぐし身とカラスミを、ルーコラの上にのせたサラダ感覚のピッツァ。濃厚なカニみそ入りソースが満足感を高めます。



松葉がにとレンコン蒸し 親がにの銀鮓
 (「おまかせコース」内のメニュー)

六本木 kappou ukai

コース料金 22,000 円(税込)

おろしたレンコンと蒸すことでふっくらと仕上げた松葉がにに、親がにの足や外子(カニの卵)入りの鮓を絡めました。カニの親子共演で贅を尽くした逸品です。

※2 日前までに要予約

※サービス料 10%別

コース料理

KEYAKI ZAKA





※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※各店舗の営業時間や定休日は、HP でご確認ください。



六本木ヒルズで肉質日本一の和牛・鳥取和牛×シェフの美技を堪能

江戸時代から良質な和牛が受け継がれてきた鳥取県。全国の和牛の品評会で肉質日本一に選ばれた鳥取和牛は、口付けの良い上品な脂の甘みと噛めば噛むほどに広がる肉本来の旨みが特徴の、知る人ぞ知る希少和牛です。「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のオリジナルコースでは、鳥取和牛の中でも希少価値の高い『鳥取和牛オレイン 55』のフィレ肉をポワレし、さっぱりとした旨みが凝縮された鳥取和牛オレイン 55 フィレのポワレ ポテトピュレを添えてをご提供。「KOREAN BBQ 水刺間」では、ロース肉を熱々の鉄板で焼き上げた鳥取和牛ロースステーキランチが、「老四川 飄香小院」では、バラ肉とスネ肉をトロトロになるまで煮込んだ香麗牛肉麺 本場四川の牛肉麺がお楽しみいただけます。恵まれた鳥取の自然環境の下で育まれた鳥取和牛と六本木ヒルズのシェフの美技、二つの出会いによって生み出されたイベント限定の貴重な一皿を是非ご堪能ください。



鳥取和牛オレイン 55
フィレのポワレ ポテトピュレを添えて
（「オリジナルコース」内のメニュー）
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
コース料金 10,000 円（税込）
素材の味を最大限に引き出したフィレ肉のポワレ。肉汁のうまみを凝縮したソースとスペシャルティであるジャガイモのピュレとともに召し上がってください。
※サービス料 10%別



鳥取和牛ロースステーキランチ
KOREAN BBQ 水刺間
3,000 円（税込）
熱々の鉄板で焼き上げた鳥取和牛ロースステーキのランチセット。韓国テイストのピリ辛特製ダレがジューシーなお肉によく合い、ご飯が進むおいしさです。



香麗牛肉麺
本場四川の牛肉麺
老四川 飄香小院
2,200 円（税込）
看板メニューの牛肉麺を、鳥取和牛のバラ肉とスネ肉で仕上げました。トロトロに煮込まれたお肉は、18 種の香辛料を使った香り高いスープとの相性が抜群。
※サービス料 10%別

恵まれた自然環境で育まれた野趣あふれるジビエが、六本木で至極の逸品に



豊かな食の PR を行っている「食のみやこ鳥取県」では、『鳥取ジビエ』の普及にも取り組んでいます。中国山地の恵みを受けて育った野趣あふれる天然の鹿肉が、六本木ヒルズのシェフの技で至極の逸品に。洋食のエッセンスが光る伝統的なフランス料理が味わえる「レグリス」のオリジナルコースでは、鹿のロース肉と大山鶏の白レバーをパイで包んだ鳥取本州鹿と大山鶏白レバーのパイ包み焼き 白ネギローストとハーブのサラダをご提供。「六本木うかい亭」のシェフのお任せコースでは、胡椒風味のソースが鹿肉の風味を引き立てる鹿ロース肉の炭焼き洋梨のキャラメリゼ添え ポワブラード・ソースと和栗ピュレでをご用意しました。シーズンがスタートした「鳥取ジビエ」を取り入れた、ご褒美にもピッタリなスペシャルなコースメニューをお楽しみください。



鳥取本州鹿と大山鶏白レバーのパイ包み焼き
白ネギローストとハーブのサラダ
（「オリジナルコース」内のメニュー）
レグリス
コース料金 7,150 円（税込）
鹿のロース肉と大山鶏の白レバーをパイで包み、赤ワインのソースで合わせました。力強い味わいが付け合わせの根菜とマッチし、さまざまな食感を楽しめます。
※1 日前までに要予約



鹿ロース肉の炭焼き洋梨のキャラメリゼ添え
ポワブラード・ソースと和栗ピュレで
（「シェフおまかせコース」内のメニュー）
六本木うかい亭
コース料金 33,000 円（税込）
豊かな自然環境で育った鹿肉の風味を際立てる胡椒風味のソースで、存分にジビエをご堪能いただけます。通常のコースに特別感をプラスする一皿です。
※2 日前までに要予約
※サービス料 10%別

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※各店舗の営業時間や定休日は、HP でご確認ください。

ご自宅でも鳥取県の自慢の味が楽しめる！ 鳥取県 冬の味覚プレゼントキャンペーン

「Roppongi Hills×鳥取県 冬の味覚」の対象メニューをご注文いただき応募いただいた方の中から、抽選で 30 名様に松葉がにや鳥取和牛オレイン 55(しゃぶしゃぶ用)など、ご自宅でも鳥取県の食の魅力をお楽しみいただける特産品をプレゼントします。

応募期間:11月19日(金)～12月5日(日)

応募方法:対象メニューのご提供時にお渡しするカードに記載の方法でご応募ください。

特典:松葉がに、鳥取和牛オレイン 55(しゃぶしゃぶ用)、大山牛乳を使ったアイスクリームセット、星空舞ギフトセット など

※ご当選者様には、12月14日(火)までにメールにてお知らせします。

※お一人様が、同一店舗で対象メニューを複数ご注文いただいた場合も、応募は1回限りとなります。

鳥取県観光物産展

六本木ヒルズで初めて、鳥取県の観光物産展を開催します。カニの水揚げ量が日本一の「蟹取県(かにとりけん)」こと鳥取県から届いた、水揚げされたばかりの活き松葉がにが六本木ヒルズに登場！

松葉がにをご購入いただくと、その場で「活き松葉がに釣り」をご体験いただけます。このほか、かにみそパーニャカウダなど、カニを贅沢に使った商品、幻の酒米「強力(ごうりき)」でつくった地酒、新ブランド米「星空舞(ほしぞらまい)」など、鳥取の美味しい特産品 100 点以上がご購入いただけます。



松葉がに

日時:11月19日(金)13:00～20:00、11月20日(土)11:00～20:00

場所:六本木ヒルズ大屋根プラザ

<鳥取県の特産品(一例)>



砂丘らっきょう



鯖寿司



日本酒



お米「星空舞」

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・利用できるように加え、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りますなど、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



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
- ・消毒、手洗い

・マスク着用

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・街の清掃、消毒／入り口での消毒液設置
- ・スタッフの出勤前の検温／体調管理

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・適切な換気
- ・タッチレス会計／コイントレイの設置

