

PRESS RELEASE

**濃厚マンゴーやシャインマスカットなどを使ったスイーツ 16 種類！  
六本木ヒルズに「魅惑の夏フルーツ」満載のご褒美スイーツ集結  
話題のイタリア伝統スイーツ・カッサータやふんわりエスプーマも登場**

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、旬の食材をスイーツで贅沢に堪能できる通年企画“六本木ヒルズご褒美スイーツ”がスタートします。第1弾は『魅惑の夏フルーツ』をテーマに、7月1日(金)～8月31日(水)の期間、館内のショップ&レストラン 16 店舗で、フルーツをふんだんに使った華やかなスイーツを提供します。

人気のイタリアン「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、イタリア発のアイスクーキ・カッサータにフロズンストロベリーのスライスと練乳をトッピングした**イチゴのカッサータ**を、フランス料理界を代表するシェフが手掛けるショコラ専門店「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」では、南国フルーツのソルベと濃厚なショコラのクリームをココナッツのエスプーマが包み込む**プンティ・グラッセ ソルベ・エキゾチック**を提供します。イタリアンとフレンチのシェフが手掛けるヨーロッパアンテイストのひんやりスイーツをお楽しみください。他にも、オレンジの甘みとマンゴーとパッションフルーツの甘酸っぱさがよく合う「**ニュウスタイル銀座千疋屋**」の**オレンジとパッションマンゴーのレアチーズ**や、沖縄産マンゴーをバラの花のように仕立て涼しげなジュレとあわせた「**ザサン アンド ザ ムーン(レストラン)**」の**沖縄産マンゴーのフラワーデセル**など、フルーツを使った個性豊かなメニューが登場します。さらに、お呼ばれや帰省の手土産としてだけでなく、ビジネスシーンでも喜ばれる期間限定のテイクアウト商品もご用意しました。

各店舗こだわりの、贅沢を詰め込んだ“六本木ヒルズご褒美スイーツ『魅惑の夏フルーツ』”で、爽やかな甘い至福のひとときをお過ごしください。



**六本木ヒルズご褒美スイーツ『魅惑の夏フルーツ』概要**

日程：2022年7月1日(金)～8月31日(水)  
参加店舗：エッグセレント、菓子の記録帖、カフェクレープ、グランドフードホール、クリーム デラ クリーム、ザサン アンド ザ ムーン(レストラン)、治一郎、ニュウスタイル銀座千疋屋、ノック クッチーナ ポナ イタリアーナ、ハグフラワー トウキョウ、ピチエリン、フィオレンティーナ パストリーブティック(グランド ハイアット 東京)、松也-MATSUNARI-、毛利 サルヴァトーレ クオモ、ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション、ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木  
詳細 URL: <https://www.roppongihills.com/events/2022/07/0045.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



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。  
 ※価格はすべて税込表示です。  
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## 話題のカッサータも登場！フルーツを使ったヨーロピアンテイストの絶品ひんやりスイーツ

カッサータやソルベなどヨーロッパ発祥のスイーツをアレンジしたひんやりスイーツが登場。イタリア発のアイスクーキ・カッサータにフロズンストロベリーのスライスと練乳をトッピングした「毛利 サルヴァトーレ クオモ」のイチゴのカッサータと、濃厚なショコラのクリームと南国フルーツのソルベをふんわり軽いココナッツのエスプーマで包んだ「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」のブンティ・グラッセ ソルベ・エキゾティックは、この夏1度はお試しいただきたい絶品ひんやりスイーツです。



HILL  
SIDE

ヒルズ  
限定

1日15個  
限定

### イチゴのカッサータ

毛利 サルヴァトーレ クオモ

1,480 円

カッサータはリコッタチーズと果物を使った冷たいデザート。イチゴとピスタチオのカッサータに、冷凍イチゴのスライスと練乳をトッピングしました。



KEYAKI  
ZAKA

### ブンティ・グラッセ ソルベ・エキゾティック

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

1,980 円

ふんわりとしたココナッツのエスプーマの中には、濃厚なショコラのクリームと、パッションフルーツやマンゴー、バナナの爽やかなソルベが。ショコラトリー発の贅沢スイーツ。

※9月21日(水)までの提供

## マンゴーやシャインマスカットなど旬のフルーツを味わう“ご褒美パフェ”！

オレンジの甘みとマンゴーとパッションフルーツの甘酸っぱさがレアチーズと上品に絡み合う口当たり滑らかな「ニュースタイル銀座千疋屋」のオレンジとパッションマンゴーのレアチーズや、ジュシーでフルーティーな味わいのシャインマスカットを使った「ノック クッチーナ ポナ イタリアーナ」のジェラートと楽しむ！「シャインマスカットのセミフレッド」など、夏のフルーツを贅沢に使用した“ご褒美パフェ”を堪能ください。



NORTH  
TOWER

ヒルズ  
限定

数量  
限定

### オレンジとパッションマンゴーのレアチーズ

ニュースタイル銀座千疋屋

715 円(イトイン) / 702 円(テイクアウト)

オレンジの甘みとマンゴーとパッションフルーツの甘酸っぱさがよく合う、夏のグラススイーツ。クリーミーなレアチーズの塩気がオレンジの甘味を引き立てます。



HILL  
SIDE

ヒルズ  
限定

### ジェラートと楽しむ！

「シャインマスカットのセミフレッド」

ノック クッチーナ ポナ イタリアーナ

1,500 円

ミントとシャインマスカットのセミフレッドにスパークリングワインのグラニテを合わせた、味も見た目も華やかな大人のパフェ。ジェラートは9種類から選べます。



HILL  
SIDE

ヒルズ  
限定

1日10個  
限定

### グラホの贅沢夏パフェ

グランドフードホール

1,562 円

季節のフルーツとヨーグルトムース、フランポワーズのシフォンケーキの上に、濃厚なソフトクリームと自家製チョコクッキー、大粒のイチゴをトッピングしたご褒美パフェ。



NORTH  
TOWER

ヒルズ  
限定

### マンゴーソフトクリームパフェ

ピチエリン

750 円

濃厚な甘みのマンゴーが夏を感じさせる「マンゴーソフトクリームパフェ」。今年はラズベリージャムとチョコチップが加わり、昨年よりさらに美味しくなりました。





※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。  
 ※価格はすべて税込表示です。  
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## 食べるのがもったいない！ビジュアル抜群のおしゃれゼリー！

夏柑を丸ごと容器にした「菓子<sup>①</sup>の記録帖」の菜の花 夏柑ゼリーや、器がフルーツをキラキラと輝かせる「フィオレンティーナパストリーブティック」のグラススイーツは、ビジュアルでも楽しめるおしゃれなゼリーです。



NORTH TOWER

### 菜の花 夏柑ゼリー 菓子<sup>①</sup>の記録帖

1,280 円  
 小田原の人気店「菜の花」の地元早川から伊豆にかけて穫れる夏柑を丸ごと容器にした、フレッシュな夏柑をそのまま食べているような贅沢なゼリーです。

※土、日、月のみの提供  
 ※収穫状況により提供期間変更有

TAKE OUT ONLY

1日5個限定



GRAND HYATT

### グラススイーツ

フィオレンティーナ パストリーブティック

900 円／1 個  
 2,500 円／4 個セット  
 毎夏人気のグラススイーツ(ベリーヌ)が、グラスも新たに 8 種類登場。7 種類の新作は、マンゴーやシャインマスカットなど、それぞれの特徴を活かされています。

※7 月初旬より提供

ヒルズ限定

数量限定

TAKE OUT ONLY

## 果肉を楽しむ！旬のフルーツを心ゆくまで堪能

沖縄産マンゴーをバラの花のように仕立て、涼しげなジュレとあわせた「ザ サン アンド ザ ムーン(レストラン)」の沖縄産マンゴーのフラワーデザートや、「カフェクレープ」のフルーツポンチ(原宿産はちみつ入り)、「エッグセレント」のフルーツパンケーキなど、夏に旬を迎える色鮮やかなフルーツの果肉をふんだんに使用した、見た目も華やかな逸品が揃います。



Tokyo City View

### 沖縄産マンゴーのフラワーデザート ザ サン アンド ザ ムーン(レストラン)

1,600 円  
 新鮮なマンゴーをカットしてバラの花のように仕立て、レモンのムースとジュレ、マンゴーとパッションフルーツのソースを合わせた「ザ ムーン」のオリジナルのデザート。

※平日のみの提供

ヒルズ限定



HILL SIDE

### フルーツポンチ(原宿産はちみつ入り) カフェクレープ

790 円  
 季節のフルーツを約 8 種類使い、ナタデココ、ヨーグルトアイスクリーム、原宿産非加熱はちみつのシュワシュワソーダを合わせたフルーツポンチ。レトロで可愛い佇まいにも惹かれます。

ヒルズ限定



HILL SIDE

### フルーツパンケーキ エッグセレント

1,540 円  
 人気のパンケーキに、バナナやマンゴーなど 5 種類のフルーツをトッピング。パンケーキにはマスカルポーネとクリームチーズが塗られています。

ヒルズ限定

1日15食限定



NORTH TOWER

### 季節のフルーツあんみつ— 松也—MATSUNARI—

1,200 円  
 夏のフルーツあんみつは、新鮮なマンゴーと抹茶またはバニラのアイスクリーム、抹茶寒天、白寒天、こしあん、粒あん、みかんがマッチした逸品。黒蜜付き。

ヒルズ限定

1日20食限定

※8 月 1 日(月)より提供



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。  
 ※価格はすべて税込表示です。  
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## センス抜群の上質な手土産！

味も見た目もワンランク上のテイクアウトスイーツもご用意しています。レモンを使用した「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」のチーズケーキシトロンや「ハグフラワー トウキョウ」のレモンチーズテリーヌは、爽やかな甘酸っぱさが口の中に広がる夏にぴったりなデザートです。その他、京都本店とオンラインのみでの販売だった「クレーム デ ラ クレーム」の人気シューアイスクリームパブリプレストアイスが、夏季限定で六本木ヒルズに初登場。お呼ばれや帰省の手土産としてだけでなく、ビジネスシーンでも喜ばれるセンス抜群のスイーツです。



**チーズケーキシトロン**  
 ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション  
 780 円  
 クリームチーズとマスカルポーネチーズを使った軽やかなチーズムースの中に、リッチな焼きチーズケーキとレモンクリームをしるべせた逸品。



**レモンチーズテリーヌ**  
 ハグフラワー トウキョウ  
 950 円／1 個  
 4,800 円／6 個入り  
 今夏の限定商品第 1 弾は、口当たりなめらかなグルテンフリーのチーズテリーヌにレモンをたっぷり使用した爽やかな一品。瑞々しく爽やかな初夏の味わいです。  
 ※7 月下旬までの提供  
 ※無くなり次第終了



**プレミアムパブリプレストアイス**  
 クレーム デ ラ クレーム  
 629 円  
 京都本店とオンラインでファンの多い人気商品が、夏季限定で初登場。北海道産生乳のアイスクリームを挟んだシュー生地のおトッピングは、ストロベリー、マンゴーバナナ、チョコバナナなど 6 種類。  
 ※ドライアイスのご用意はございません



**蜜柑ゼリーセット**  
 治一郎  
 1,320 円  
 柑橘の食べ比べをテーマにしたゼリーセット。甘味と酸味、香りの違いにこだわって選ばれた柑橘は「ゆこう」「はるか」「甘夏」「しらぬい」の 4 種。  
 ※8 月 20 日(土)までの提供  
 ※無くなり次第終了

### 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二次元コードで加算・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
  - ・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

