

栗やかぼちゃ、いちじくなど旬の味覚を使ったスイーツ 22 品が登場 六本木ヒルズご褒美スイーツ企画第 2 弾『ときめく秋の味覚』 「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」の限定アフタヌーンティーも

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、10月1日(土)～11月6日(日)の期間、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”の第2弾を展開します。本イベントでは、『ときめく秋の味覚』をテーマに、館内のショップ&レストラン18店舗で、旬の味覚をふんだんに使った魅力的なスイーツ22品を提供します。

人気イタリアンの「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、削ったトリュフとトリュフ塩が栗の甘さを引き立てる**和栗のトリュフモンブラン**を提供。カフェレストラン「エッグセレント」には、朝食にも人気のフレンチトーストに濃厚なかぼちゃの甘みが染み渡った**かぼちゃのフレンチトースト**が期間限定で登場するほか、伝統的なイタリアンスイーツを提供している「ピチエリン」では、国産紫芋を使用した濃厚なジェラートとトッピングのさつまいもチップスの食感の違いも楽しめる**紫芋ジェラート**を用意しました。そのほか、いちじくや2種のぶどう、梨など旬のフルーツがこんもりと飾り付けられた魅惑的な「**ニュースタイル銀座千疋屋**」の**秋の味覚タルト**や、世界レベルのパティシエの美技が光るグランド ハイアット 東京の絶品ケーキなど心ときめく秋スイーツを取り揃えました。さらに、「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」では、フレンチ界の巨匠の世界観を満喫できるアフタヌーンティーを期間限定で提供します。

この秋は、六本木ヒルズの『ときめく秋の味覚』で、贅沢で濃厚なひと時をご堪能ください。



六本木ヒルズご褒美スイーツ『ときめく秋の味覚』概要

日 程： 2022年10月1日(土)～11月6日(日)

参加店舗： アンジュールショコラ、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、クレーム デラ クレーム、ジャックスワイフフリーダ、ニュースタイル銀座千疋屋、ハグフラワー トウキョウ、パティスリー パブロフ、ピチエリン、ヒルズ ダル・マット、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)、ママアンドポップス ジェラート、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、和菓子 結

詳細URL: <https://www.roppongihills.com/events/2022/10/0075.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。
 ※価格はすべてイトインの税込表示です。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

モンブランやジェラート、そして羊羹に。ほっこり甘い旬の栗が七変化



ほっこりと優しい甘さの栗が、モンブランやジェラート、そして羊羹へと、六本木ヒルズのシェフたちの手によって華麗な変身を遂げます。人気イタリアンの「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、トリュフ塩が和栗の上品な甘さを引き立て、削りかけたトリュフが贅沢なひと時を演出する**和栗のトリュフモンブラン**を用意しました。上質なフードを揃えるデリ&グロサリーショップの「グランドフードホール」からは、ほろ苦い抹茶が和栗の甘さを底上げする**和栗と抹茶のティラミス**が、両口屋是清が手掛けるモダン和菓子店の「和菓子 結」では、紅葉に染まりゆく富士山を羊羹で表現した**あまのはら秋**が登場。色づく紅葉のごとく、旬を迎えた栗が見せる様々な表情をご堪能ください。



和栗のトリュフモンブラン
 毛利 サルヴァトーレ クオモ

1,980円

甘さ控えめの和栗クリームの中に、塩バニラアイス、プラリネと柚子のムース、リコッタチーズ、りんごのソースをしのばせ、トリュフを削りかけた逸品です。トリュフ塩をつけてお楽しみください。

【1日10食限定】



和栗と抹茶のティラミス
 グランドフードホール

1,500円

旬の和栗と抹茶を使った、和風ティラミス。マスカルポーネチーズのクリーミーな味わいと、ホクホクした和栗の食感、ほろ苦い抹茶のハーモニーをお楽しみください。



あまのはら秋
 和菓子 結

半棹 2,268円(テイクアウトのみ)

富士の枕詞・あまのはらを菓名とする羊羹は、切るたびに断面の富士山の景色が変わるのが特長。栗入りの秋バージョンは、切るたびに富士山が紅葉に染まってゆくデザインです。



mamジェラのプレミアム・ジェラート！和栗
 mamアンドポップス ジェラート

シングル 540円～(テイクアウトのみ)

イタリアの伝統技法で手作りされた和栗のジェラートに渋皮付きの和栗のシロップ漬けを混ぜた、秋の限定フレーバー。和栗特有の香ばしさがなめらかに広がります。



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



**秋のマルヴァブディング
 ジャックスワイフフリーダ**

990円／972円(テイクアウト)
 NY発の人気店「ジャックスワイフフリーダ」。マルヴァブディングは、シロップを含ませたケーキにキャラメルソースをかけたデザートです。秋バージョンは栗を使った濃厚なおいしさ。



**サブレ・ショコラ マロン マーマレード・ド・ミルティーユ
 ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木**

1,980円
 ショコラ風味のサブレの上は、ブルーベリーのコンフィとショコラを包んだマロンのムース。マロンとショコラ、ブルーベリーの三重奏が楽しめます。



**オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～
 ラ プティク ドゥ ショエル・ロブション**

小 2,500円、大 3,800円(テイクアウトのみ)
 中心に大粒の茨城県産の和栗を入れ、ホワイトチョコレートをつんだんにちりばめた、毎年人気のシュトーレン。生地に練り込まれたカシスの甘酸っぱさが、栗の素朴な風味を引き立てます。
 ※写真は小(長さ約10cm×幅約7cm×高さ約5cm)



**巖邑堂 栗蒸し羊羹
 菓子の記録帖**

1,566円(テイクアウトのみ)
 「巖邑堂」の地元、浜松近郊で収穫された栗を主に使った代表銘菓。自社工房で手剥きした栗の香りと、北海道産の希少なしゅまり小豆を炊き上げた餡の風味が抜群です。
 ※数量限定



**小布施堂 新栗くりかん
 菓子の記録帖**

443円(テイクアウトのみ)
 栗菓子の名店「小布施堂」で人気の水羊羹「生くりかん」を、穫れたての新栗で作った季節限定品。濃厚ながらさらっとした風味と、ぷるんとなめらかな食感が好評です。
 ※数量限定



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

人気のさつまいもスイーツは口どけを楽しんで



全国的に一大ブームとなっているさつまいもスイーツも、秋の味覚を語る上では外せない存在です。250年以上の伝統を誇るイタリア・トリノの老舗カフェ「ピチェリン」では、国産紫芋を使った濃厚なジェラートとトッピングされたさつまいもチップスの食感のコントラストも楽しめる**紫芋ジェラート**を、グルテンフリーのチーズテリーヌ専門店の「ハグフラワー トウキョウ」では、グルテンフリーのチーズテリーヌ生地にさつまいもを合わせた季節限定の**スイートポテトチーズテリーヌ**を提供します。



紫芋ジェラート
ピチェリン

シングル 500円、ダブル 650円(テイクアウトのみ)
 国産紫芋を使用した濃厚なジェラートに紫芋の糖蜜煮をちりばめた、秋の限定メニュー。トッピングのさつまいもチップスのカリッとした食感がアクセントです。



スイートポテトチーズテリーヌ
ハグフラワー トウキョウ

1個入り 950円、6個入り 4,800円(テイクアウトのみ)
 なめらかでコクのあるグルテンフリーチーズテリーヌの生地に、さつまいもを合わせた秋の限定商品。贅沢な二層仕立てのチーズテリーヌは、贈り物にもぴったり。

濃厚で甘～いかぼちゃが絶品スイーツに



秋の実りと言えば、忘れてはならないのは濃厚な甘みが詰まったかぼちゃです。絶品のモーニングを提供するカフェレストラン「エッグセレント」では、素材にこだわって丁寧に作られた**かぼちゃのフレンチトースト**が登場。「クレーム デ ラ クレーム」の**かぼちゃシュー**は、えびすとみやこの2種類のかぼちゃを使って作られた、お持たせにもピッタリなスイーツです。六本木ヒルズでしか味わえない旬のかぼちゃスイーツをぜひご賞味ください。



かぼちゃのフレンチトースト
エッグセレント

1,500円
 オーガニック卵とかぼちゃのペーストを染み込ませて焼いた、秋限定のフレンチトースト。メイプルシロップをかけて、ホイップクリームやりんごのコンポートと共に。

【1日10食限定】



かぼちゃシュー
クレーム デ ラ クレーム

496円(テイクアウトのみ)
 2種類のかぼちゃを使ったシュークリーム。かぼちゃのクッキー生地をパイで包んだザクザクのシューに、かぼちゃペースト入りの自家製カスタードが詰まっています。



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

ぶどうにいちじく、梨やりんご。旬のフルーツたちの競演を心ゆくまで楽しんで



実りの秋。ぶどうにいちじく、梨やりんごなど旬のフルーツをふんだんに使用した贅沢スイーツも豊作です。老舗のフルーツショップ「ニュースタイル銀座千足屋」からは、2種のぶどうや梨、柿、りんごなど秋の味覚を満喫できる目にも楽しい**秋の味覚タルト**が、本格的なイタリアンをカジュアルに楽しめる「ヒルズ ダル・マツ」からは、**丸ごとりんごを使ったズッパイングレーゼ**が登場。旬のフルーツを贅沢に使った、とっておきのスイーツを心ゆくまでお楽しみください。



秋の味覚タルト

ニュースタイル銀座千足屋

880円／864円(テイクアウト)

2種のぶどうや梨、柿、りんご、ブルーベリー、ラズベリーを使った、秋の味覚を満喫できるタルト。カスタードクリームがたっぷり敷かれています。

※数量限定



丸ごとりんごを使ったズッパイングレーゼ

ヒルズ ダル・マツ

1,540円

丸ごとコンポートにしたりんごの中は、“ズッパイングレーゼ”と焼きメレンゲ、りんごのジュレ。ズッパイングレーゼは、リキュールやシロップをたっぷり染み込ませたスポンジケーキとカスタードクリームを重ねたイタリアの伝統菓子です。

【1日10食限定】



イチジクとマスカルポーネクレープ

カフェクレープ

890円／890円(テイクアウト)

旬のいちじくとマスカルポーネのクリーム、ホイップクリーム、バニラアイス、ホワイトチョコを包んだクレープ。新鮮ないちじくと、さらに甘みの強いドライいちじくも使用しています。



いちじくのチーズケーキ

ニュースタイル銀座千足屋

770円／756円(テイクアウト)

新鮮ないちじくを贅沢にトッピングしたレアチーズケーキ。中にはドライいちじくを入れてプチプチした食感を生かし、底にラズベリーソースをしのばせました。

※数量限定



フリュイドール

パティスリー パプロフ

8個入り2,300円、16個入り4,000円(テイクアウトのみ)

8種類の異なる生地にそれぞれの生地に合わせたドライフルーツをちりばめ、美しく華やかな宝石箱をイメージして詰め合わせた一口サイズのパウンドケーキのセットです。



秋の素材を使ったラウンドショコラ

アンジュールショコラ

小 380円、大 3,200円(テイクアウトのみ)

ビスケットのような風味が特徴の「ブロンドショコラ」に、マロングラッセ、パンプキンクッキー、クランベリーをトッピングしました。大は直径約20cm。お酒のお供にも。

「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」の期間限定アフタヌーンティー「ル・グテ」

「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」では、香り高いショコラの風味をお楽しみいただける、アフタヌーンティー「ル・グテ」を提供。芳ばしいプラリネとショコラのムース、ショコラとマロンのタルトレットなど、約10種が楽しめます。

＜ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木 ル・サロン＞

提供期間： 9月22日(木)～12月1日(木)／12月26日(月)～2023年2月末予定

提供時間： 月～金 11:00～18:00(L.O. 17:30)

土日祝 11:00～21:00(L.O. 20:30)

価格： 4,950円





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

ホテルメイドのスイーツにも味覚の秋が到来



グランド ハイアット 東京内のイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」に併設しているパストリーブティックにも、秋の味覚をふんだんに取り入れたスペシャルなスイーツが登場します。根強いファンを持つモンブランの**モンテビアンコ**には、国産の紫芋ペーストをたっぷり絞った新作が登場。上質な食材を使った**グランド プレミアムケーキ**シリーズには、豊かな香りの洋梨が仲間入り。“実りの秋”にしか出会えない、バリエーション豊かなホテルメイドのスイーツがお楽しみいただけます。



モンテビアンコ(モンブラン)

フィオレンティーナ パストリーブティック

各 750円/ピッコロ ガット 2,000円(テイクアウトのみ)
 毎年人気の「モンブラン」が、新作の紫芋を含め全5種類登場。すべてを一口サイズにして詰め合わせた食べ比べセット「ピッコロ ガット」もご用意しています。国産の生栗で丁寧に手間暇かけてつくったマロンクリームやフランス産の栗のペーストなど、お好みに合わせてお選びいただけるモンブラン好きにはたまらないセレクションです。

※提供期間は10月下旬まで

※数量限定



グランド プレミアム ショートケーキ(マロン、パンプキン、洋梨)

フィオレンティーナ パストリーブティック

各 2,200円(テイクアウトのみ)
 旬の上質な食材を使ったグランド プレミアムケーキシリーズの秋のショートケーキは、新作の「洋梨」と「マロン」「パンプキン」の3種類。予約も承っています。

※提供期間は10月下旬まで

※季節に応じて1種類ずつ販売

【1日各5食限定】

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



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

