

PRESS RELEASE

実りの秋を存分に堪能する全14品のスペシャルメニューが登場!

アークヒルズ「秋のグルメフェア 2022」開催

きのこのパエリアやさんま土鍋ごはん、さつまいものニョッキなどを世界の料理で味わう

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ(東京都港区)では、9月22日(木)~10月31日(月)の期間、アークヒルズの人気飲食店で、秋の味覚を存分に楽しめるグルメ14品を提供する「秋のグルメフェア」を開催します。

今回のフェアでは、7種類のきのこを使った「cafe-vino-tapas LA TAVERNA ハセガワ」のポルチーニ入りいろいろきのこのパエリアや、脂がたっぷりのったさんまの塩焼きを丸ごと2本のせた「笑壷」のさんま土鍋ごはん、さつまいもを使ったニョッキとゴルゴンソーラチーズが絡み合う「Brianza 6・1」のさつまいものニョッキゴルゴンゾーラチーズのクリームソースなど、秋に旬を迎える様々な食材がバリエーション豊かな世界の料理にアレンジされて登場します。そのほかにも、栗やカボチャ、紫いもなどを使ったスイーツも用意しています。

この秋は、旬の食材を様々なお料理で楽しめるアークヒルズの「秋のグルメフェア」で食欲の秋をご満喫ください。











<「秋のグルメフェア」概要>

日 程: 9月22日(木)~10月31日(月)

展開施設: アークヒルズカフェ、ウルフギャング・パック ピッツァバー、笑壷、cafe-vino-tapas LA TAVERNA ハセガワ、

華都飯店、SPROUT Café さくら坂、タコリッコ、TOKYO MIX CURRY、2foods、日本橋海鮮丼 つじ半、Bubby's New York ARK Hills、Brianza 6・1、焼肉天gamushara、RUBY JACK'S Steakhouse & Bar

(参加店舗数:計14店舗)

詳細URL: https://www.arkhills.com/events/2022/09/0034.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 アークヒルズ PR 事務局(株式会社プラチナム) 担当: 渡邉茂一、山村麻里恵、岡山澄香 担当: 神谷摩耶、永瀬典子、小野悠奈 TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483 TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075

MAIL: hills_pr@vectorinc.co.jp

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

秋の味覚・きのこを世界各国の料理にアレンジ

ビタミンやミネラルを多く含むヘルシーなきのこをふんだんに使用した絶品メニューが大集合します。スペイン料理屋「cafe-vino-tapas LA TAVERNA ハセガワ」ではきのこをたっぷり使ったポルチーニ入りいろいろきのこのパエリアを、カレー専門店「TOKYO MIX CURRY」では椎茸、舞茸、しめじ、エリンギから出るきのこの旨味がギュッと詰まった4種キノコの秋カレーをご用意します。そのほかにも、世界各国の料理にアレンジされた秋の味覚・きのこを存分にお楽しみいただけるメニューが揃います。



ポルチー二入りいろいろきのこのパエリア cafe-vino-tapas LA TAVERNA ハセガワ 3.800円

ポルチーニ茸をはじめ、7種類のきのこを 使った秋を感じるスペイン料理。こだわ りの技によって引き立つ、きのこそれぞれ の風味と楽しい食感をご堪能ください。



<u>めぐみ鶏のポルチーニクリームピザ</u> ウルフギャング・パック ピッツァバー 1.800円

肉の旨味があふれるめぐみ鶏、歯ごたえが楽しめる平茸、甘味の強いインカのめざめをポルチーニクリームで香り豊かに焼き上げました。秋の味覚をふんだんに散りばめた宝石箱のようなピザです。



4種キノコの秋カレー TOKYO MIX CURRY 864円

椎茸、舞茸、しめじ、エリンギから出るきのこの旨味をいかしたスパイシーな秋カレー。シャキッとしたきのこと豆の食感、レモンアチャールの爽やかな味のアクセントもお楽しみください。



きのことれんこんのグリーンカレー SPROUT Café さくら坂

1,540円 ※ドリンク付き

椎茸、舞茸、マッシュルームなどと一緒に、カリッと揚げたレンコン、サクッとした水煮のレンコンを加えました。きのこの豊かな風味とレンコンの食感が奏でる、味な秋のアンサンブルをお楽しみください。



2種のきのこのチキンブリトー タコリッコ

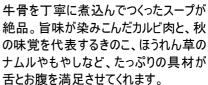
1,200円

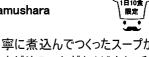
メキシカンスパイスのきいたエリンギとチポトレソースで調理したしめじを、グリルチキンにトッピングした秋限定の贅沢な一品。2種のきのこの食感の違いやスパイスの香りをお楽しみください。



秋の肉うどん 焼肉天gamushara

1,200円





脂がのった旬魚を和食と中華で楽しむ

8月頃に東北から南下するため"戻り鰹"と呼ばれる秋の鰹、そして秋頃に成魚となって日本近海に現れるさんまは、脂がたっぷりとのり、ふっくらとした食感をお楽しみいただけます。幸せを味わえる海鮮丼がテーマの「日本橋海鮮丼 つじ半」では店内でタタキにした新鮮な鰹が通常メニューに加わった<u>梅スペシャル~旬の鰹を添えて~</u>を提供。オーナー自らが魚を選定し仕入れて提供する「笑壷」では、鰹出汁で炊いた土鍋ご飯に塩焼きのさんまが豪快にのった<u>さんま土鍋ごはん</u>を用意します。



<u>梅スペシャル~旬の鰹を添えて~</u> 日本橋海鮮丼 つじ半

1.750円

9種類の具材がのった人気の海鮮丼・ 梅メニューに、脂がのって一段と旨味を 増した旬の鰹のタタキを添えてお出しし ます。皮目をパリッと焼いて分厚く切った 鰹の旨さをご堪能ください。



<u>さんま土鍋ごはん</u> 笑壷

3.718円

1日10食

鰹出汁を張って炊いた土鍋ご飯と、旬を迎えてふっくらと脂がのったさんまの塩焼きの相性は格別。シンプルだからこそ味わえる奥深い味わい、豊かな秋の恵みをじっくりとご堪能ください。



秋刀魚のブラックビーンズ炒め 華都飯店

2,500円

脂がのって旨味を増したさんまをきのこと 合わせてブラックビーンズソースで仕上げ た一品です。旬のさんまの美味しさとソ ースの深いコク、ピリッとした辛さをお楽し みください。

カボチャとさつまいもは素材の甘さを活かしたアメリカンとイタリアンに

ニューヨークでも人気のレストラン「Bubby's New York」では、アメリカの家庭料理<u>カボチャとベーコンのセイボリーパイを用</u>意するほか、本場イタリアの空気が漂うトラットリア「Brianza 6・1」では自家製のさつまいものニョッキとゴルゴンゾーラの共演が味わい深い<u>さつまいものニョッキ ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース</u>を提供します。秋の味覚をアメリカン、イタリアンで堪能ください。



<u>カボチャとベーコンのセイボリーパイ</u> Bubby's New York ARK Hills 1,200円



カリッとしたベーコンと、ほくほくのカボチャを主役にした家庭的な味わいのパイ。大きめにカットしたカボチャの優しい甘さと、ベーコンの塩味が口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。



<u>さつまいものニョッキ</u> <u>ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース</u> Brianza 6・1



1,800円

さつまいもを使ったニョッキに、ゴルゴンゾーラチーズを溶かしたクリームソースを絡めました。さつまいもの優しい甘さと、ゴルゴンゾーラチーズの濃厚な風味が絶妙に溶け込む一皿です。

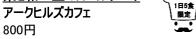
- ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
- ※価格はすべて税込表示です。
- ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

秋の味覚を使ったスイーツで、贅沢なひと時を

質の良いお料理やヴィーガンメニューなどを楽しめる「アークヒルズカフェ」では、栗と和三盆が奏でる上品な甘さに渋皮煮 を加えて深みを出した栗と和三盆のロールケーキを提供します。上質なお肉を提供する「RUBY JACK'S Steakhouse & Bar」からは、大きめにカットされた栗の食感がたまらない栗のジャントゥーヤ アンザック アイスクリームサンドウィッチが登場し ます。



栗と和三盆のロールケーキ アークヒルズカフェ



大きめにカットした栗を入れ込み、和三 盆を使ったクリームで優しく上品な甘さ に仕上げました。栗の渋皮煮と栗のペ ーストを加えた生クリームを絞って、まろ やかな秋の味わいを演出しています。



①ジャックオランタンドーナツ ②FUNNY×MUMMYドーナツ ③マジカルロリポップドーナツ

2foods

各490円/イートイン 各481円/テイクアウト カボチャの風味や、紫いもの優しい甘さ と色合いを表現したもの、フレッシュなブ ドウの味と香りが広がるものなど、秋の 新作ドーナツ3種が登場。ハロウィンデコ レーションにも注目です。



栗のジャントゥーヤ アンザック アイスクリームサントウィッチ RUBY JACK'S Steakhouse & Bar 650円

大きめにカットしたフランス産の栗を入れ たジャンドゥーヤアイスクリームを、自慢 のアンザックビスケットでサンドしました。 濃厚なチョコの風味の中に広がる、栗 のほのかな甘味と優しい食感をお楽し みください。

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 お客さま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

アークヒルズでは、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。

アークヒルズ: https://www.arkhills.com/topics/2020/06/004423.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 ・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

