

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！
「アーキヒルズ「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キヒルズ(東京都港区)では、9月22日(木)～10月31日(月)の期間、アーキ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「笑壺」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、ゴルゴンソ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キヒルズの「秋のグルメフェア」で食欲の秋をご満喫ください。



cafe-vino-tapas LA TAVERNA ハセガワ



笑壺



Brianza 6・1



アーキヒルズカフェ

<「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： アーキヒルズカフェ、ウルフギャング・パック ピッツァパー、笑壺、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
担当：渡邊茂一、山村麻里恵、岡山澄香
TEL:03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483


アーキヒルズ 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。

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。



ポルチーニ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。



めぐみ鶏のポルチーニクリームピザ
 ウルフギャング・パック ピッツァパー
 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。シャキッとしたりきのここと豆の食感、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。




きのここ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プリート
 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
 牛骨を丁寧に煮込んでつくったスープが絶品。旨味が染みこんだカルビ肉と、秋の味覚を代表するきのこ、ほうれん草のナムルやもやしなど、たっぷりの具材が舌とお腹を満足させてくれます。

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

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梅スペシャル～旬の鰹を添えて～を提供。オーナー自らが魚を選定し仕入れて提供する「笑壺」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さんま土鍋ごはんを用意します。



梅スペシャル～旬の鰹を添えて～

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。



さんま土鍋ごはん

笑壺

3,718円

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カボチャとベーコンのセイボリーパイを用意するほか、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。



カボチャとベーコンのセイボリーパイ

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。



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

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**栗のジャンドゥーヤ 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

800円

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。



栗のジャンドゥーヤ アンザック アイスクリームサンドウィッチ
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
- ・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

