

A5ランクの厳選和牛を使用した珠玉の13品が登場 「六本木ヒルズ×JAグループ 和牛祭」開催

和牛の旨みをダイレクトに楽しめる牛ヒレ肉のタリアータや
希少部位のランプを使用した和牛とフォアグラのパイ包み焼きも

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14日(金)～11月6日(日)の期間、館内のレストラン12店舗で、「六本木ヒルズ×JAグループ 和牛祭」を開催。和牛の旨みをダイレクトに味わえる限定メニューや希少部位を使用した極上の一皿など、A5ランクの和牛(※)を使用したスペシャルメニューを提供します。

本イベントは、農林水産省の「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の趣旨に賛同した六本木ヒルズがJAグループと連携し開催。JAグループが「“国”民が必要として“消”費する食料は、できるだけその“国”で生“産”する」という独自の提起により制定した“「国消国産(こくしょうこくさん)」の日”である10月16日を含む約1カ月間にわたり展開します。

本場ニューヨークのステーキハウスさながらのプライムステーキを提供する「37 ステーキハウス & バー」では、和牛の旨みをダイレクトに楽しめる**国産和牛ヒレ肉のタリアータ いちじくのバルサミコソース**をご用意。プレミアムビストロの「レgris」では、希少部位のランプを丁寧に調理した**和牛とフォアグラのパイ包み焼き**をコースで提供します。さらに、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」では、テイクアウトでも楽しめる**和牛のローストビーフ丼 ～産地直送野菜とニンニク味噌だれ～**が登場するなど、厳選したA5ランクの和牛と各レストランのコラボレーションによって生み出される、特別メニューが揃います。

食欲の秋、「六本木ヒルズ×JAグループ 和牛祭」で、厳選和牛の奥深い世界を探求してみませんか。



(※)一部メニューは、A5ランク規定がない部位(テール、ホホ、牛骨)を使用しています。

「六本木ヒルズ×JAグループ 和牛祭」概要

日 程： 2022年10月14日(金)～11月6日(日)

参加店舗： グランドフードホール、KOREAN BBQ 水刺間、37 ステーキハウス & バー、中国料理 ゴールデンタイガー、天蒼々、パスタ&ピッツァ ウオタ、ヒルズ ダル・マット、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gris

詳細URL: <https://www.roppongihills.com/events/2022/10/0076.html> ※10月6日(木)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。
 ※価格はすべてイトインの税込表示です。
 ※提供時間等の詳細は WEB サイトでご確認ください。

ダイレクトに A5 ランクの和牛の旨みを味わう逸品に舌鼓



牛肉の中で最もやわらかい、脂身が少なくキメの細かい赤身肉のヒレや、適度にサシが入り込み、ジューシーなサーロインなどを使用した、和牛本来の旨みをダイレクトに楽しめる逸品が集います。

本場ニューヨークのステーキハウスさながらのプライムステーキを提供している「37 ステーキハウス & バー」では、炭火で焼くことで甘みが増す上質な脂と、いちじくをアクセントにしたバルサミコソースの酸味が決め手の**国産和牛ヒレ肉のタリアータいちじくのバルサミコソース**をご用意。モダンフレンチをアトリエスタイルで楽しめる「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、肉汁を活かしたシンプルなソースが、和牛の魅力を最大限に活かす**和牛フィレのポワレ なめらかなポテトピュレを添えて**を堪能いただけます。さらに、普段肉料理を提供していない天ぷらの「天蒼々」やすしの「びんとこな」でも、各店舗の個性が光る本イベントのためだけの特別メニューを提供します。



国産和牛ヒレ肉のタリアータ いちじくのバルサミコソース
 37 ステーキハウス & バー

9,800円

炭火で焼くことで甘みが増す上質な脂と、いちじくをアクセントにしたバルサミコソースの酸味が決め手のタリアータ。やわらかいヒレ肉はソースとの相性も抜群で、ワインにもよく合います。全国から取り寄せた彩り野菜やいちじく、香り高いトリュフスライスを添えた華やかな一皿です。



和牛フィレのポワレ なめらかな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 8,300円 ※サービス料 10%別

絶妙な焼き加減で、和牛ヒレ肉のやわらかさと香ばしさを最大限引き出したポワレ。ソースも肉汁を活かしたシンプルなものにすることで、素材の良さがさらに際立ちます。ロブションのスペシャリテ・ポテトピュレや季節の野菜とともに召し上がりください。



A5ランク和牛ヒレ天婦羅重
 天蒼々

6,380円

ヒレ肉の旨みを逃さないように二度揚げした天ぷらは、やわらかく軽やかな口当たり。上質な部位だからこそ逸品です。店自慢の特製タレをたっぷりと含ませた上品な甘みの「つや姫」を使用したご飯とアクセントとなるエシャロットの天ぷらが相性抜群です。



和牛サーロイン炙り寿司3種味くらべ
 ぴんとこな

2,000円

右から、塩、煮詰め醤油とわさびに隠し薬味の葱、穴子のつめで味わう3種の炙り寿司。味付けに合わせて火入れの加減も変えているので、それぞれ違った和牛の食感もお楽しみいただけます。焼き加減や味付けを存分に味わうには、右から左へ食べ進めるのがおすすめです。





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

ランプやシントマ、和牛の希少な部位とシェフの美技が紡ぎだす極上の一皿



一頭の和牛からわずかしか取ることができないランプやシントマなどの希少な部位を、人気店のシェフ達が美技によって極上の一皿へと昇華させます。プレミアムビストロ「レグリス」のMenu Chefコースでは、絶妙な火加減で旨みを閉じ込めたランプ肉をパイ生地で包み込んだ**和牛とフォアグラのパイ包み焼き**を。人気イタリアンの「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、キメが細かくやわらかい赤身肉のシントマをカツレツにした**和牛しんたまのコトレッタ フレッシュトマトと焼レモンバジルのケッカ**を提供します。



和牛とフォアグラのパイ包み焼き
 (「Menu Chef」コース内のメニュー)



レグリス

コース料金 16,500円

希少部位のランプ肉にさっと火を通して旨みを閉じ込め、しいたけとフォアグラと一緒にパイ生地で包んだ逸品。和牛の甘さを生姜風味のマデラソースが後押しします。アミューズには、牛スネ肉のコクを時間をかけて引き出した、濃厚ながら澄んだ味わいの和牛Wコンソメをどうぞ。

※ランチ 7,000円／ディナー 9,000円のコースでも可



和牛しんたまのコトレッタ
フレッシュトマトと焼レモンバジルのケッカ
 毛利 サルヴァトーレ クオモ



2,480円

キメが細かくやわらかい赤身の部位シントマを薄くのばし、サクッと揚げ焼いたナポリ風のカツレツ。まずはそのまま食べて、食感と赤身ならではの風味を楽しむのがおすすめです。イタリアらしいケッカソースと合わせて食べるとさっぱりとした味わいに。



和牛ほほ肉のカツレツとチーズリゾット
 ヒルズ ダル・マツ



2,860円

赤ワインや香味野菜と一緒にトロトロになるまで煮込んだ和牛ほほ肉をカツレツに。芳醇なポルチーニ茸のソテーとフォアグラを使用した、贅沢な赤ワインソースを合わせました。カツレツに合うようにシンプルに仕上げたチーズリゾットとともに、ご賞味ください。

※テイクアウト可



牛テールのクリームリゾット 栗とトリュフと共に
 毛利 サルヴァトーレ クオモ



1,980円

旨みとコラーゲンが凝縮した牛テールを野菜とともに8時間煮込んだスープで、旬の栗と大粒のお米「雪若丸」を炊き上げました。噛むほどに、牛テールの深いコクが口いっぱい広がります。仕上げに削るトリュフの香りも一緒にご堪能ください。



※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。
 ※提供時間等の詳細は WEB サイトでご確認ください。

濃厚な風味が特徴の牛バラ肉を中国料理やイタリアンで楽しむ



中国料理やイタリアンの名店が、濃厚な風味が特徴の牛バラ肉を使用して、各レストランの個性を活かした一皿に仕上げました。本格四川料理の名店「老四川 飘香小院」では、和牛のコクとしびれる辛さがやみつきになる**冒葉牛肉(和牛と季節野菜の屋台火鍋風)**が登場。「 Pasta&ピッツァ ウオタ」では、赤ワインでホロホロになるまで煮込んだ和牛バラ肉を生パスタの上にこんもりと盛り付けた**極！和牛赤ワイン煮パスタ**を提供します。濃厚な牛肉の旨みの奥に、各レストランの個性が光るスペシャルな一皿をぜひご賞味ください。



マオツァイニューロー
冒葉牛肉

(和牛と季節野菜の屋台火鍋風)

老四川 飘香小院

3,850円 ※サービス料 10%別

14種類のスライスを使用した火鍋風煮込みは、和牛のコクとしびれる辛さが相まってやみつきに。だしがしっかりと溶け込んだスープに、旬のきのこや野菜もたっぷり入っています。肌寒くなるこの季節に、体の芯から温まる麻辣鍋はいかがですか？

※テイクアウト可



カタハラ



極！和牛赤ワイン煮パスタ

パスタ&ピッツァ ウオタ

2,400円

赤ワインでホロホロになるまで煮込んだ和牛バラ肉をトマトとデミグラスをベースにしたソースと絡めました。芳醇な香りともっちり食感が自慢の生パスタがおいさを引き立てて、さっぱりとした味わいのサワークリームが爽やかさをプラスします。

※テイクアウト可



ソトハラ



ホンソクニューナン

紅焼牛腩(牛バラ肉の醤油煮込)

中国料理 ゴールデンタイガー

2,310円

「紅焼」とは上海の代表的な醤油ベースの煮込み料理。特徴を最大限に活かした牛バラ肉と八角やシナモン、山椒が香る醤油だれが好相性です。肉のとろけるような食感に思わず笑みがこぼれるはず。プラス100円で土鍋ご飯or土鍋煮込麺に変更することもできます。



ソトハラ/カタハラ

牛肉を使った定番料理が、極上の一皿に

上質なフードを揃えるデリ&グロスリーショップ「グランドフードホール」の**和牛のローストビーフ丼 ~産地直送野菜とニンニク味噌だれ~**や、「KOREAN BBQ 水刺間」の**ソルロンタン**など、馴染みのある牛肉料理もA5ランクの和牛を使い極上の一皿に。期間限定の贅沢なメニューをお楽しみください。



和牛のローストビーフ丼

~産地直送野菜とニンニク味噌だれ~

グランドフードホール

2,000円

グランドフードホールで人気のローストビーフを初のA5ランクで提供。ご飯と相性のよい和牛内もも肉を使用して特別丼にしました。ローストビーフと蒸し野菜に合わせたのは、店頭で販売している「正直にんにくみそ」のアレンジソースです。

※テイクアウト可



ウチモモ



ソルロンタン

KOREAN BBQ 水刺間

1,800円 ※サービス料 10%別(ディナーのみ)

牛ほほ肉と牛骨を乳白色になるまで長時間じっくり煮込むことで、あっさりとしながらも和牛のコクをぎゅっと凝縮した深みのある味わいが広がります。コラーゲンやカルシウム、ビタミンなど栄養成分を豊富に含んだ滋味深いスープは、体に染みわたる口福な一品です。

※テイクアウト可

※ランチは、ナムル盛り合わせをご飯とセットにして提供



ホホ/牛骨



※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。
 ※提供時間等の詳細は WEB サイトでご確認ください。

「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」とは

持続的な食料の確保が世界的な共通課題となる中で、これからの日本の、自分たちの食を確かなものとしていくために、消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々が一体となって、考え、議論し、行動する国民運動です。

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>

食から日本を考える。



<10月16日(日)は「国消国産」の日>。JAグループが提起する「国消国産」とは？>

「国消国産」とは、「国」民が必要として「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」するというJA独自の提起。消費者の皆さまが「食」と「農」の実態に理解を深めていただき、日頃から国産の農畜産物を選んでいただくことを目指しています。10月16日は「世界食料デー」に合わせ、「国消国産」の日」に制定されています。

<https://agri.ja-group.jp/foodsecurity/>

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

