

国内外のトップショコラティエや名店のシェフが手掛ける 27 点のバレンタインスイーツが集結 『ROPPONGI HILLS SWEETS GIFT COLLECTION 2023』開催 人気イタリアンやショコラ専門店ではイトイン限定メニューも登場

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、2023年1月20日(金)～2月14日(火)の期間、スイーツ専門店やレストラン&カフェなど24店舗が参加するバレンタインフェア『ROPPONGI HILLS SWEETS GIFT COLLECTION 2023』を開催します。

期間中は六本木ヒルズに、国内外のトップショコラティエや有名ブランド、六本木ヒルズの人気店が手掛ける、とっておきのバレンタインスイーツ27点が集結。世界の美食家を魅了し続ける「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」のアート作品のような美しいチョコレートChocolate Box 2023や、オープン以来支持を得続けているイタリアンの「ヒルズ ダル・マツ」のバレンタインシーズン限定の5種のトリュフチョコレートなど、名店のシェフやショコラティエが手掛ける魅力的なショコラの数々が揃います。他にも、横浜元町に本店を構える焼き菓子店「パティスリー パプロフ」やミシュランシェフ監修のパティスリー & ブーランジェリー「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」では、チョコレートの香り立つケーキやシュトーレン、焼き菓子などをご用意。季節のフルーツをふんだんに使用した上質なスイーツを揃える「ニュースタイル銀座千疋屋」のベルギーチョコプリンや、和菓子のセレクトショップ「菓子の記録帖」が扱う小田原「菜の花」の夏柑ピールなど、フルーツや和テイストといった多彩なアレンジのバレンタインスイーツとの出会いも魅力的です。さらに、人気イタリアンの「毛利 サルヴァトーレ クオモ」や、フレンチの巨匠の世界観を満喫できるショコラ専門店の「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」では、バレンタインデートにもおすすめの、イトイン限定スイーツも提供します。

2023年のバレンタインは、大切な人へ感謝の気持ちを伝えるギフト、自分へのご褒美として、六本木ヒルズ厳選のスイーツをお楽しみください。



『ROPPONGI HILLS SWEETS GIFT COLLECTION 2023』概要

日程：2023年1月20日(金)～2月14日(火)

参加店舗：アンジュールショコラ、イルブリオ、烏鶏庵、エステプロ・ラボ 六本木、エストネーション、エッグセレント、菓子の記録帖、グランドフードホール、クレーム デラ クレーム、ジー ケヤキザカ、治一郎、ジャン・ジョルジュ トウキョウ、ニュースタイル銀座千疋屋、パティスリー パプロフ、ピチェリン、ヒルズ ダル・マツ、フィオレンティーナ ペストリープティック(グランド ハイアット 東京)、プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー、毛利 サルヴァトーレ クオモ、ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション、ラ・メゾン・デュ・ショコラ、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/sp/sweetscollection_2023/ ※1月19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、井上真吾
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。
 ※表示価格はすべて税込です。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。



眺めるだけでも幸せな気分になるフォトジェニックなチョコレートをラインナップ

ボックスを開けると登場するのは、アート作品のような美しいチョコレート。眺めるだけでも幸せな気分にしてくれるフォトジェニックなチョコレートを、『ROPPONGI HILLS SWEETS GIFT COLLECTION 2023』にラインナップします。世界の美食家を魅了し続ける「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」からは、スパイス、ハーブ、お花の香りをテーマにした風味豊かな**Chocolate Box 2023**が登場。人気イタリアンの「イルプリオ」では、“フルーツとお茶”をテーマにしたショコラ6種の詰め合わせ**AOKI2023**を提供します。宝石のようなアーティストリックで美しいチョコレートの数々は、想いを込めたギフトはもちろん、ご自身へのご褒美にもおすすめです。



Chocolate Box 2023
 ジャン・ジョルジュ トウキョウ
 2,000円

スパイスやハーブ、花の香りをテーマにした、風味豊かなチョコレートボックス。ラズベリー×ラベンダー、ライム×カルダモン、マンゴー×バジル、プラリネ×山椒の4種を詰め合わせました。ジャン・ジョルジュらしい洗練されたマリアーージュをお楽しみください。

※販売期間：2月1日（水）～2月14日（火）

【数量限定：100個】



AOKI2023
 イルプリオ
 3,348円

“フルーツとお茶”をテーマにしたショコラ6種の詰め合わせ。3種の新作「ミルティーユ アールグレイ」「ジャスミン」「シトロン ミエル」と、人気の「フィグ」「パッション」、フランスの権威あるショコラ品評会で最高位を受賞した「プラリネ オレ」の6個入りです。

※販売期間：1月20日（金）～3月14日（火）



YES. SHE KNOWS PAIRING [6]
 ジー ケヤキザカ
 5,500円

お酒を嗜む大人のためのボンボンショコラ6個の詰め合わせ。表面のチョコレートの層を極限まで薄くし、中に八重山諸島の新月の日の海水で作られた塩をはじめ、日本各地より選び抜いたさまざまな素材を組み合わせました。重層的な味わいと、豊かな余韻を楽しめます。

※販売期間：通年



ショコラ コスモス
 フィオレンティーナ ペストリーブティック
 3,500円

宇宙を思わせるデザインを施した直径7cmのチョコレートの球体に、ボンボンショコラなどを詰め合わせた「ショコラ コスモス」。ボンボンショコラはハート形のフレーズ、カフェ&グリオット、Grande H スweetの3種類。底にはアマンディーヌも入っています。

※販売期間：2月1日（水）～2月14日（火）



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

名店のシェフやショコラティエが手掛ける、口福感にあふれる魅惑のショコラ



六本木ヒルズの名店のシェフやショコラティエが手掛ける、口福感にあふれる魅惑のショコラも勢ぞろい。オープン以来支持を得続けている「ヒルズ ダル・マツ」からは、バレンタインシーズンの六本木ヒルズでしか手に入れることのできない特別なチョコレート5種のトリュフチョコレートが登場。フランスの老舗チョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」では、4種の限定ボンボンショコラを詰め合わせたオ クール ドゥ パリ 8粒入を用意しました。



5種のトリュフチョコレート

ヒルズ ダル・マツ

1,404円

バレンタイン限定の5種のトリュフチョコレートは、イタリアのリキュール5種を使ったガナッシュ入り。アマレットには砕いたアーモンド、カンパリにはオレンジなど、ガナッシュには各リキュールと相性のよい素材を使用しています。

【数量限定:1日10個】

※販売期間: 1月20日(金)~2月14日(火)



ペピクール ミカン(12個入り)

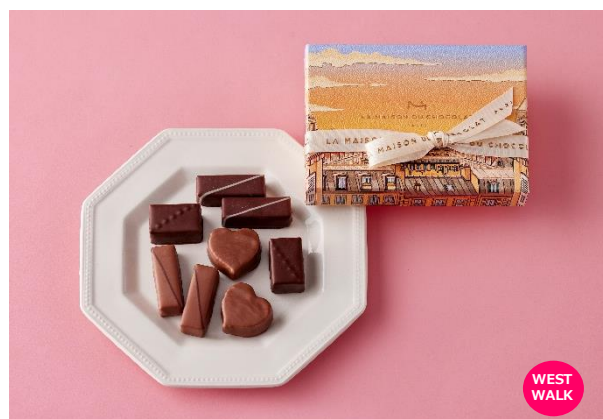
ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

5,400円

厳選されたカカオを使用したショコラと、みかんの爽やかな甘酸っぱさを生かしたショコラ2種の詰め合わせ。「オレ」はみかん風味のプラーネアーモンド入り、「ノワール」はみかんの果汁を合わせたガナッシュ入りです。「ペピクール」はフランス語で小さなハートを意味します。

※販売期間: 1月13日(金)~2月14日(火)

※なくなり次第終了



オ クール ドゥ パリ 8粒入

ラ・メゾン・デュ・ショコラ

3,996円

夕日に染まるパリの街並みを描いたボックスが美しいバレンタインコレクション。ダークとミルクのチョコレートをブレンドしたプレーンなガナッシュ、パリで採取された蜂蜜の香りが華やかなダークガナッシュなど、4種の限定ボンボンショコラの詰め合わせです。

※販売期間: 1月12日(木)~2月14日(火)

※なくなり次第終了



ラウンドショコラ クッキーソルトマカダミア

アンジュールショコラ

大 3,300円 / 小 390円

ビターチョコレートにクッキーやマシュマロ、マカダミアナッツをちりばめた、バレンタインらしく見た目の華やかなラウンドショコラ。アクセントのソルトがチョコレートの風味を一層引き立てます。直径約20cmの「大」は箱入り、直径6cmの「小」は個包装で用意しています。

※販売期間: 通年



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

パウンドケーキからシュトーレン、ブラウニーまで 心ときめくチョコレートケーキ



各ショップの個性が光る6種のチョコレートの香り立つケーキやシュトーレン、焼き菓子は、みんなでシェアするシーンにもおすすめです。横浜元町に本店を構える焼き菓子店「パティスリー パブロフ」では、ハート形のパウンドケーキが目を引く「ショコラアムール」を、独創的でありながらフランスの伝統に基づいたバリエーション豊かなスイーツを生み出し続けている「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」では、デザートワインに漬けたレーズンとビターチョコレートがお酒のお供としても楽しめる「シュトーレンショコラ」を提供します。



NORTH TOWER

ショコラアムール パティスリー パブロフ

大 2,200円 / 小 800円

ハート形のパウンドケーキのデコレーションが目を引く「ショコラアムール」のベースは、しっとりとした口当たりのチョコレートパウンドケーキ。かつて銀座店で大人気を博した限定商品をバレンタインバージョンに仕立て変えた、華やかで大人可愛い逸品です。

※販売期間：2月1日(水)～2月14日(火)

【数量限定：大20本、小30個】

※予約優先



HILL SIDE

シュトーレンショコラ

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション
2,600円

ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンとビターチョコレートが芳しく、ブランデーにもよく合う大人のシュトーレン。生地にはアールグレイとカルダモンを混ぜ、香り高く仕上げています。1cmくらいに薄くスライスし、常温でお召し上がりください。

※販売期間：1月16日(月)～2月14日(火)



KEYAKI ZAKA

ショコラクラシック

プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー
桐箱入り 3,000円 / 手ぬぐい包装 2,400円

絶妙な焼き加減で生チョコのようにしっとり仕上げたショコラ。カカオハンターズの小方真弓さんが厳選したトゥマコ(コロンビア)産カカオ82%の香りが、なめらかな口溶けと共に広がります。包装は真田紐をかけた桐箱と手拭いの2種類を用意しています。

※販売期間：通年



NORTH TOWER

ブラウニー 治一郎

1個450円

2種のチョコレートをブレンドした生地の中にチョコレートチップを混ぜ込み、ナッツをのせて焼き上げたブラウニー。濃厚な味わいの生地には、ほんのり塩とバニラを利かせています。香ばしくローストしたピーカンナッツとピスタチオの風味もお楽しみください。

※販売期間：2月1日(水)～

※なくなり次第終了



NORTH TOWER

烏骨鶏かすていら チョコ 烏鶏庵

1,760円

「烏骨鶏かすていら チョコ」は、しっとりとした口当たりと優しい甘さが好評のチョコレート風味のカステラ。石川県金沢市の直営農場で採れる希少な烏骨鶏の卵を生かした看板商品「かすていら」の濃厚な生地にチョコレートを練り込んだ、毎年人気の冬季限定商品です。

※販売期間：1月中旬～3月中旬

※なくなり次第終了



HILL SIDE

バトンフィンシェショコラ3個入り クレーム デラ クレーム

734円

高級バターをふんだんに使用したフィンシェのショコラ味を、ちょっとしたギフトにぴったりの3個セットにした期間限定商品。香り高くしっとり焼き上げたフィンシェは、召し上がりやすいバトン形で、しっとりした食感と新鮮な風味を保てる個包装です。

※販売期間：1月20日(金)～2月14日(火)



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



オリジナリティあふれるチョイスで差をつける

アート作品のような美しいチョコレートや名店が提供するチョコレートケーキの数々だけでなく、オリジナリティあふれるスイーツもバレンタインギフトにおすすめです。季節のフルーツをふんだんに使用した上質なスイーツを揃える「**ニュースタイル銀座千足屋**」の苺の果肉入りソースを添えた**ベルギーチョコプリン**や、仲間とシェアできるBOX入り(6個～)の「**エッグセレント**」の**ショコラエッグタルト**などを取り揃えました。2023年のバレンタインは、ひと味違ったハイセンスなスイーツをチョイスしてみませんか。



ベルギーチョコプリン ニュースタイル銀座千足屋

1個648円

ベルギー産のチョコレートを使ったなめらかなチョコプリンに、国産苺の果肉入りソースを添えました。濃厚なチョコレートと苺のやさしい酸味がバランスよく調和した味わいです。チョコレートプリンのとろけるような口当たりと、苺の爽やかな風味をお楽しみください。

※販売期間: 1月20日(金)～2月14日(火)
 ※なくなり次第終了



ショコラエッグタルト エッグセレント

単品270円／6個入りBOX 1,620円

昨年も期間限定で登場し、好評を博した「ショコラエッグタルト」は、最高品質のヴァローナ社のチョコレートのアロマとほろ苦さを生かした濃厚な味わい。今年ではカカオビとドライラズベリーをトッピングし、より風味豊かに仕上げました。6個からBOXでのご用意が可能です。

※販売期間: 1月20日(金)～3月14日(火)
 ※当日分がなくなり次第終了



パーチ・ディ・ダーマ5(チョコレート) ピチェリン

1,350円

イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する「パーチ・ディ・ダーマ」は、マカロンの原型とされるイタリアの伝統菓子。G20大阪・G7伊勢志摩サミットで世界のトップに提供された焼き菓子です。ほろ苦さと甘みのある芳醇なチョコレートフレーバーを用意しました。

※販売期間: 1月20日(金)～2月14日(火)
 ※なくなり次第終了



エレファントリング 焼き菓子3セット グランドフードホール

3,564円

選りすぐりの卵、小麦粉、バターと、泡立て方にまでこだわったメレンゲのパウムクーヘン生地の「パウムラスク」「フロランタン」「ハーブスティック」3種の焼き菓子セットです。ベースのパウムクーヘンには香料、膨張剤、乳化剤を一切使用していません。

【数量限定: 50個】

※販売期間: 1月20日(金)～2月14日(火)
 ※なくなり次第終了



ギルトフリー トリプルカッター®チョコレート エステプロ・ラボ 六本木

2,808円

白砂糖も人工甘味料も使用せず、低GI 有機アガベシュガーで甘みをつけ、さらに独自のボディメイクサポート素材を加えたカカオ 76%チョコレートです。合成添加物などを排除し、厳格な国際規格をクリアしたク・ベルチュールチョコレートを厳選しています。

※販売期間: 通年



ヴィーガンマカロンミックス エストネーション

6個セット 2,808円／4個セット 1,944円

卵と乳製品を使わず、イタリア産アーモンドとニューカレドニア産バニラの風味を生かした「メゾン ド クリエ」のヴィーガンマカロン。ラズベリーガナッシュを挟んだマカロンと、ドモリー社の最高級チョコレートのガナッシュを挟んだ定番マカロンを2種セットで用意しました。

※販売期間: 1月27日(金)～2月14日(火)



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

和菓子専門店もバレンタインスイーツをご用意



和テイストのバレンタインスイーツなど、和菓子専門店からもとっておきの一品を提供します。全国各地の和菓子を揃えるセレクトショップ「菓子の記録帖」では、小田原「菜の花」の夏柑ピールをご用意。「和菓子 結」からは、新感覚の和菓子・ふゆうじょん ホワイト 6個入が登場します。チョコレートと和スイーツが織りなすハーモニーは、お世話になった目上の方や少し背伸びをして感謝の気持ちを伝えたい方にも喜ばれること間違いなしです。



夏柑ピール 菓子の記録帖 (菜の花)

700円

「菜の花」の小田原本店でも人気を誇る「夏柑ピール」は、香りのよい夏柑の皮をブランデーに漬け、ベルギーのビターチョコレートでコーティングした冬の限定品。夏限定の「夏柑ゼリー」で使用した小田原産の夏柑の皮の、香りと酸味を生かすように仕立てました。

※販売期間: 1月21日(土)~2月14日(火)

※なくなり次第終了



バレンタイン上生菓子 菓子の記録帖 (巖邑堂)

1個486円

浜松の老舗「巖邑堂」の5代目当主は、和洋の食材を巧みに使いこなす和菓子職人。オリジナルのバレンタイン上生菓子は、チョコ羊羹をコーティングしたきな粉黒糖大福と、華やかなきんとんの2種類です。モダンな和菓子をどうぞ。

※販売期間: 2月1日(水)~2月14日(火)

【数量限定: 1日5個】

※予約により5個以上の対応可



ふゆうじょん ホワイト 6個入 和菓子 結

1,836円

なめらかなこしあんを焼き皮で包み、表面を厚さ0.5mmのチョコレートでコーティングした新感覚の和菓子「ふゆうじょん」。ふっくらと炊き上げた白あんとチョコレートの相性が良い「ホワイト」は、バターとミルクの香りが楽しめる限定品です。

※販売期間: 2月上旬~3月14日(火)

バレンタインデートにもおすすめなイトイン限定のスイーツも

バレンタインデートや大切な人と過ごす時間を演出する、イトイン限定スイーツも用意しました。人気イタリアンの「毛利 サルヴァトーレ クオモ」では、ナイフを入れると中からベリーソースとハート形のチョコレートが溢れ出てくるムービージェニックなベリーソースあふれるチョコレートパンケーキをご用意。フレンチの巨匠の技を満喫できるショコラ専門店の「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」では、パティシエによる繊細なショコラのレースが特徴的なダンテル・ショコラ・パッションをお楽しみいただけます。シエフやパティシエの世界観に彩られた店内で、絶品のスイーツをご堪能ください。



ベリーソースあふれるチョコレートパンケーキ

毛利 サルヴァトーレ クオモ

2,200円

周りのフィルムを外すと表面のチョコレートクリームが流れ落ちる、ドラマティックな演出が楽しいチョコレートパンケーキ。ふわふわの生地にナイフを入れると、中からベリーソースとハート形のチョコレートが溢れ出てきます。2名でシェアするのがおすすめです。

※1日8食限定



ダンテル・ショコラ・パッション

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

1,980円

ショコラのビスキュイ、サブレ、そしてショコラとパッションフルーツのクリームをマダガスカル産カカオ45%のアーモンドショコラでコーティング。上にショコラとパッションフルーツのシャンティクリームをたっぷり絞り、繊細なショコラのレースを飾りました。

※提供期間: ~2月22日(水)

※売り切れ次第終了

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 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様にあわせたサービスを提供しています。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ほか、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ます。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

