

今年の名だたる名店が集う「虎ノ門横丁」の5店舗が初参戦！
アークヒルズ・虎ノ門ヒルズ「夏の激辛グランプリ 2023」開催
こだわりの唐辛子やスパイスをふんだんに使用した旨さ際立つ激辛グルメが大集合！

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ（東京都港区）と虎ノ門ヒルズ（東京都港区）および周辺エリアでは、7月14日（金）～8月31日（木）の期間、アークヒルズ&虎ノ門ヒルズエリア内の人気飲食店全41店舗で、夏の暑さを吹き飛ばす激辛グルメを提供する「夏の激辛グランプリ 2023」を開催します。

今年は、これまで多店舗展開をしてこなかった東京の名だたる名店が集まる「虎ノ門横丁」（虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3F）から5店舗が初参戦。餃子居酒屋「虎ノ門 PAIRON」では、人気メニューレッドドラゴンにハバネロスパイスを追加した炎のレッドドラゴンを、タイ料理「ソムタム ダー」では、タムタイと呼ばれるタイのスパイシーなパパイヤサラダを通常の10倍レベルの辛さで提供するなど、数々の個性豊かな名店が、お酒も進む、こだわりの限定激辛メニューを用意しました。

また、辛さが苦手な方にも激辛気分を味わっていただけるよう、最もマイルドなレベル1から、激辛のレベル5まで、さまざまな辛さレベルのメニューも展開。辛さレベル2「THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN」の豚のアラビータ風は青唐辛子の爽やかな辛さが特徴で、激辛初心者にもおすすめの逸品です。辛さレベル3「創作うどんとおでん居酒屋 あんぷく」の幸せの黄色いカレーうどんは、甘いバナナの天ぷらが添えられており、辛さと甘さの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。最高の辛さレベル5「成都正宗担々麺 つじ田」の汁あり正宗式担々麺 特辛は自家製ラー油、挽きたての花椒を加えて、痺れる旨辛を実現した激辛上級者にもおすすめの旨辛メニューです。

さらに、昨年好評を博した『激辛裏メニュー』を今年もご用意。世界一辛い唐辛子とされるキャロライナリーパーやプリッキーヌを惜しげもなく使用した料理の数々は、通常の激辛メニューでは物足りないという方にも満足いただけるここだけの逸品です。

暑い夏に食べたくなる、各飲食店自慢のピリリと光る激辛&旨辛メニューの競演をお楽しみください。



ソムタム ダー



成都正宗担々麺 つじ田



スペインバル ジョローナ

概要

- 日程 : 2023年7月14日（金）～8月31日（木）
 展開施設 : アークヒルズ・愛宕エリア（アーク森ビル、アークヒルズ サウスタワー、アークヒルズ 仙石山森タワー、愛宕グリーンヒルズ）
 虎ノ門ヒルズエリア（虎ノ門ヒルズ 森タワー、虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー、新虎通りCORE）
 参加店舗 : 全41店舗
 詳細URL : アークヒルズ <https://www.arkhills.com/events/2023/07/0063.html> (7/5公開予定)
 虎ノ門ヒルズ <https://www.toranomonhills.com/topics/2023/07/0062.html> (7/5公開予定)

◇本件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：深田菜里、井上真吾、渡邊茂一
 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：松浦伊織、永瀬典子、小野悠奈
 TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075
 MAIL：hills_pr@vectorinc.co.jp

「虎ノ門横丁」から初参戦！名だたる名店の激辛メニュー

今年の激辛グランプリには「虎ノ門横丁」から5店舗が初参戦。「虎ノ門 PAIRON」の人気メニューレッドドラゴンを激辛にアレンジした**炎のレッドドラゴン**や「ソムタム ダー」の通常の10倍の辛さで提供する**タムタイ**など、ここでしか食べられない珠玉の激辛メニューをお楽しみいただけます。



ソムタムダー

タムタイ

ソムタム ダー

1,500円

【辛さ】★★☆☆☆

1日限定5食

タイのスパイシーパパイヤサラダ。日本の普通レベルとして使用する唐辛子のなんと10倍レベルの辛さ。辛みと共に味わえる酸味で夏にピッタリの一皿。他の料理との相性も抜群。



KOREAN IZAKAYA ジャン

旨辛スンドゥブチゲ

KOREAN IZAKAYA ジャン

1,400円

【辛さ】★★★★☆

1日限定10食

人気メニューのスンドゥブチゲを、韓国産の唐辛子を利かせてさらに旨辛く仕上げた、この夏やみつきになること必至の逸品です。



虎ノ門 PAIRON

炎のレッドドラゴン

虎ノ門 PAIRON

682円

【辛さ】★★★★☆

期間中限定100食

和豚とミックススパイスでできた辛い餃子。人気メニューレッドドラゴンの激辛バージョンで、お酒も進みます。



ポロフリ g

激辛!!フライドチキン

ポロフリ g

500円

【辛さ】★★★★★

1日限定10食

定番のオリジナルフライドチキンに激辛スパイスを混ぜ込み、旨みもしっかり利かせたフライドチキン。夏の横丁で味わえる旨辛チキンにお酒も進むこと間違いなし。



ファイヤーホール 4000

メチャクチャ辛い麻婆豆腐

ファイヤーホール 4000

1,600円

【辛さ】★★★★★

ファイヤーホール 4000 の旨辛グルメ No.1 麻婆豆腐をベースに、黄色唐辛子（イエローファイヤー）に青山椒、豆板醤、麻辣スープなどが加わり、激辛度がアップ。火鍋伝道師・菰田欣也氏考案のオリジナルスパイスを足した激辛麻婆豆腐。

🔥 激辛初心者も楽しめる、5段階の辛さレベルの旨辛メニュー

激辛グランプリでは、いろんな辛さレベルの旨辛グルメが楽しめるのも特徴です。「信州そばきり みよ田」では初心者でも食べやすい辛さレベル2の甘海老の汁なしそばを提供。「The SHEEP FORCE」では秘伝のタレにカプサイシンソースを加えラムをソテーした、辛さレベル3の激辛！ジンギスカン・ヒーハー！を、「ERICK SOUTH」ではチキンカレーにカイエンチリやブラックペッパーなどを合わせ、食欲そそる旨辛を実現した、辛さレベル4のアンドラ風チキンカレーを提供するなど、激辛初心者から上級者まで誰でも楽しめる旨辛グルメを用意しています。

辛さレベル初級～旨辛ビギナーでも楽しめる～



甘海老の汁なしそば
 信州そばきり みよ田
 1,600円
 【辛さ】★★☆☆☆

干し海老をかえしに使った特製タレにこだわりの二八そばを絡め、甘海老、赤海老、温泉卵、山菜、天かす、ネギなどを贅沢にトッピング。海老はハバネロやジョロキアが入ったデスソースに漬けて辛さを強調。



花椒香るモヒート
 オーバルカフェ
 850円（ノンアルコールに変更の場合は800円）
 【辛さ】★★☆☆☆

爽やかなモヒートに辛みのある花椒を加えた、爽やかさと辛さを両立させた、夏にぴったりのさっぱりドリンク。



豚のアラビータ風
 THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN
 1,300円
 【辛さ】★★☆☆☆

塩漬け赤唐辛子の辛味の効いたトマトソースと爽やかに仕上げた青唐辛子のソースを合わせた旨辛なスペアリブです。ビールとの相性◎

辛さレベル中級～あと引く辛さがクセになる～



幸せの黄色いカレーうどん
 創作うどんとおでん居酒屋 あんぷく
 1,300円
 【辛さ】★★★★☆

和風に仕上げたバターチキンカレーにオリジナルスパイスを加えた、まるやかかつ刺激的な一品。食欲増進に効果的なターメリックを通常のカレーより多く使用した、夏にぴったりのもちもちのカレーうどんです。



激辛！ジンギスカン・ヒーハー！
 The SHEEP FORCE
 1,600円
 【辛さ】★★★★☆

オーストラリア国内でも0.1%しか流通しない、パスチャーフェッドラムを使ったどんぶり。カプサイシンソースと秘伝のタレを合わせたソースでソテーしたラムはジューシーで辛味と肉のジューシーなうまみがマッチする一品。



サルシッチャと青唐辛子のアラビータ
 Brianza 6.1
 1,800円
 【辛さ】★★★★☆

トマトソースに、南イタリアカラブリア州の特産品である唐辛子を練り込んだサラミ『ンドゥイヤ』とカイエンペッパーを入れ、さらに青唐辛子を加えて複雑で刺激的な辛さを作り出しました。肉感たっぷりのサルシッチャ、爽やかな酸味が広がります。

辛さレベル上級～辛い物好きも納得の激辛～



アンドラ風チキンカレー
 ERICK SOUTH
 1,155円
 【辛さ】★★★★☆

南インドのアンドラ地方のチキンカレーにカイエンチリ、ブラックペッパー、青唐辛子を加えました。仕上げにココナッツやポピーシードを加え、旨さと辛さを引きだしました。



激辛ちゆるちゆる
 焼肉天gamushara
 1,210円
 【辛さ】★★★★☆

人気メニューのカルビうどんをベースに辛味噌とハバネロなどのスパイスを効かせたガツンとした辛さを味わえるうどん。うどんに入っている黒毛和牛の牛すじは、激辛スープと相性抜群。



汁あり正宗式担々麺 特辛
 成都正宗担々麺 つじ田
 1,080円
 【辛さ】★★★★★

胡麻の芳醇な香りが漂う、旨味とコクのある正宗式担々麺に、自家製ラー油、挽きたての花椒を加えて、痺れる旨辛を実現した特辛の担々麺。他の担々麺でも特辛を選ぶことができます。

普通の激辛じゃ物足りない人におすすめ！辛さ増し増し「激辛裏メニュー」

昨年好評だった、「激辛裏メニュー」を今年も実施します。通常の倍の青唐辛子を使用し、世界一辛い唐辛子といわれるキャロライナリーパーを加えた「スペインバル ジローナ」の**激辛海老の辛～ジョ**や通常の激辛メニューにさらにプリッキーヌを増量した「タイ料理 チャンロイkaaw」の**牛すじ肉のやわらかガパオライス**など、通常メニューでも十分辛さは楽しめますが、裏メニューではその上を行く辛さを提供します。通常メニューでは物足りないという方は、『激辛裏メニュー』に挑戦してみたい方はいかがでしょうか。



激辛海老の辛～ジョ
 スペインバル ジローナ
 1,400円
 【辛さ】★★★★★

通常の激辛メニューから青唐辛子の量を倍にし、キャロライナリーパーを加えて唐辛子入りオリーブオイルでグツグツと煮込んだアヒージョ。青唐辛子やキャロライナリーパーの辛みと海老の旨味を同時に感じることができる激辛好きの為の一品。



牛すじ肉のやわらかガパオライス
 タイ料理 チャンロイkaaw
 1,500円
 【辛さ】★★★★☆

1日限定15食

柔らかな牛すじ肉を使用したガパオライスです。噛み締めると肉の旨みと共に通常のフェアメニューよりも多いプリッキーヌ（唐辛子）が一気に口に広がる激辛好きにも満足していただける一皿です。



サルサチーズバーガー
 Bubby's New York ARK Hills
 2,000円
 【辛さ】★★★★☆

看板メニューのバビーズバーガーに後を引くサルサソースとチーズをトッピング。パティのジューシーな味わいとさっぱりとしたサルサソースの愛称は抜群。そこに裏メニューならではのキャロライナリーパーの辛みが一気に押し寄せる定番メニューの激辛進化系バーガー。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります

※詳細はWEBサイトでご確認ください

※リリース内の商品価格は全て税込

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