

# 旬の味覚をふんだんに使用した限定スイーツがアークヒルズエリアに集合 「秋のスイーツフェア 2023～秋のご褒美！推しスイーツ～」開催 上質な栗で作る生搾りモンブランや、燻製塩で味変を楽しむ栗のバスクチーズケーキなど13種類が登場

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30日（土）～10月31日（火）の期間、人気店13店舗で、この季節ならではの味覚を存分に楽しめる「秋のスイーツフェア 2023～秋のご褒美！推しスイーツ～」を開催します。

本フェアでは、秋ならではの「栗」をふんだんに使用したスイーツを多数取り揃えました。定番スイーツとしては、身体に優しい食材にこだわった「カフェ ワスカゼン」が作る、たっぷり絞ったマロンクリームが印象的な茨城県笠間産和栗の生搾りモンブランや、「アークヒルズカフェ」の、栗をたっぷり使ったモンブランロールケーキを用意。加えて、国際色豊かな逸品を提供する「The SHEEP FORCE」の、燻製塩で味変を楽しむ大人な味わいの栗のバスクチーズケーキ、「THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN」の、グラスに閉じ込められた異なる素材が口の中で調和するマロンと珈琲、抹茶のゼリーなど、今が旬の「栗」の魅力をお楽しみいただける多様なメニューを提供します。

さらに、スペインの伝統菓子とサツマイモのアイスクリームが絶妙にマッチする「Dos Escenas」のタルタ デ サンティアゴ サツマイモのアイスクリームや、ぶどうの王様・シャインマスカットが上品な味を奏でる「Yotteria GAKU Terrazza」のシャインマスカットのティラミスパフェなど、旬の食材にフィーチャーしたメニューも登場します。

秋の味覚をふんだんに使用したアークヒルズの「秋のスイーツフェア 2023～秋のご褒美！推しスイーツ～」で日ごろのちょっとしたご褒美に、旬のスイーツを楽しんでみてはいかがでしょうか。



## 概要

- 日程：9月30日（土）～10月31日（火）
- 参加店舗名：【アーク森ビル】アークヒルズカフェ、THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN、The SHEEP FORCE、Dos Escenas、Bubby's New York、PARLOR GREEN APPLE、焼肉天gamushara、Yotteria GAKU Terrazza  
【アークヒルズ サウスタワー】RUBY JACK'S Steakhouse & Bar  
【アークヒルズ 仙石山森タワー】レストランローブ  
【愛宕グリーンヒルズ】カフェ ワスカゼン、XEX ATAGO GREEN HILLS Salvatore Cuomo Bros.、バンコクスマイル（全13店舗）
- 詳細URL：<https://www.arkhills.com/events/2023/09/0074.html> ※9月22日（金）公開予定

## 本件に関するお問い合わせ先

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部

担当：宗像玲華、深田栞里、井上真吾、渡邊茂一

TEL：03-6406-6350 FAX：03-6406-6483

アークヒルズPR事務局（株式会社プラチナム）

担当：永瀬典子、小野悠奈

TEL：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075

MAIL：[hills\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto: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。

## 秋スイーツ王道の味“栗”をさまざまなメニューでご提供！

各店舗の個性が光る「栗」を使ったスイーツが揃います。厳選した上質な栗を使用する「カフェ ワスガゼン」の茨城県笠間産和栗の生搾りモンブランや「アークヒルズカフェ」のモンブランロールケーキといった秋の定番スイーツのほか、栗とコーヒーを組み合わせたアイデアメニュー「PARLOR GREEN APPLE」のモンブランサンデー、そして目の前でマロンを絞って仕上げる動画映え間違いなしの「XEX ATAGO GREEN HILLS Salvatore Cuomo Bros.」の生絞りモンブランなどさまざまなテイストで栗スイーツが登場。また、秋の夜長を楽しむ大人にぴったりな「The SHEEP FORCE」の栗のバスクチーズケーキや、ディナーコースのデザートとして提供する「レストランローブ」の栗を使ったお菓子といった、シーンに合わせて選べるラインナップをご用意しています。

アーク森ビル



### モンブランロールケーキ

アークヒルズカフェ  
900円

ふんだんに栗を使ったモンブランケーキ風のロールケーキです。上にかかったモンブランペーストにダークラムを入れた大人の味わいです。

アーク森ビル



### モンブランサンデー

PARLOR GREEN APPLE  
850円(カフェセット1,000円)

栗の甘露煮と自家製コーヒーゼリーを組み合わせ、その上にはモンブランクリームで秋を最大限味わえます。コーヒーまたは紅茶のセットも用意しています。

アーク森ビル



### マロンと珈琲, 抹茶のゼリー

THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN  
990円

マロンアイスに濃厚な珈琲、抹茶のゼリー、マロンクリームを。アクセントにフィアンティーンズを散りばめた贅沢な一品です。

アーク森ビル



### 栗のバスクチーズケーキ

The SHEEP FORCE  
850円

クリームチーズに3種の栗の風味を閉じ込めた、しっとり食感の大人のバスクチーズケーキです。添えられた燻製塩で味変も楽しめます。

愛宕グリーンヒルズ



### 茨城県笠間産和栗の生搾りモンブラン

カフェ ワスガゼン  
1,540円

和栗を100%使用し、栗本来の甘さと風味を生かした仕上がりです。サザコーヒーのエスプレッソを使用したメレンゲで、ほろ苦さと食感をアクセントに全体をまとめました。

愛宕グリーンヒルズ



### 旬の食材を使ったイタリアン 秋の収穫祭

XEX ATAGO GREEN HILLS  
Salvatore Cuomo Bros.  
6,380円(ランチbuffet)  
※buffet内でご提供

XEX ランチ 秋の名物 目の前で仕上げる「生搾りモンブラン」や新登場の「カヌレ・ド・ボルドー」、「バクラヴァ」など目で見ても楽しめるデザートを用意しています。

※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。



アークヒルズ  
仙石山森タワー

### 栗を使ったお菓子

レストランローブ

15,000円～（ランチ、ディナーともに）

※コース内でご提供

※前日までに要予約

ショコラとカスタードクリーム、サブレブルトンや熊本から届く利平栗の渋皮煮。アイスクリームにはアルマニャックを効かせ、利平栗のマロンクリームで閉じ込めました。ショコラのソースに加えたバルサミコは隠し味。パキンと割れるビターなショコラの食感とサブレの塩味をアクセントに、アルマニャックの香りをお楽しみください。

## 甘さだけでなく、栄養価が高いことでも人気！ブームが続くサツマイモスイーツ

秋スイーツの王道で、絶えず人気が続くサツマイモスイーツも多数登場します。「Dos Escenas」のタルタ デ サンティアゴ サツマイモのアイスクリームは、しっとりとしたアーモンドケーキとサツマイモのアイスクリームがマリアージュした逸品。「Bubby's New York ARK Hills」のキャンディースイートポテトのパンケーキは、サツマイモのペーストやホイップクリームで味の変化をお楽しみいただけます。サツマイモの風味が奏でる、どこか懐かしい味わいの限定メニューをご賞味ください。



アーク森ビル

### タルタ デ サンティアゴ サツマイモのアイスクリーム

Dos Escenas

1,100円

アーモンドの女王と呼ばれるスペイン産マルコナ・アーモンドをふんだんに使ったスペインのケーキ。熱々のフォンダンアーモンドクリームを冷たいアイスクリームと一緒に。



アーク森ビル

### キャンディースイートポテトのパンケーキ

Bubby's New York ARK Hills

1,650円

限定20食/日

サワークリームを練りこんだ自慢のパンケーキの上に、秋の味覚であるサツマイモやハチミツ、アクセントにシナモンを入れたペーストを載せました。程良い甘味のホイップクリームを添えて。

## フルーツを使った爽やかスイーツも登場！

フルーツを主役にしたスイーツも期間限定でご提供します。上品な甘さの「YOTTERIA GAKU Terrazza」のシャインマスカットのティラミスパフェや、きなこ黒蜜をかけた氷にフルーツで猫の顔を描いたキュートな「焼肉天 gamushara」のきんやこかき氷など、みずみずしいフルーツをお楽しみいただけます。



アーク森ビル

### シャインマスカットのティラミスパフェ

YOTTERIA GAKU Terrazza

1,400円

シャインマスカットをふんだんに使ったティラミス。パフェに仕立ててアールグレイのチュールをアクセントに。



アーク森ビル

### きんやこかき氷

焼肉天 gamushara

880円

かき氷の上にバニラアイスやフルーツでかわいい表情が描かれた一品。きな粉や黒蜜、オリジナルの甘すぎない練乳が何層にも重なり、内側にはバニラアイスと粒あんも入り食べ応え十分な一品です。

※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。



アークヒルズ  
サウスタワー

パイナップルアイスクリームサンドイッチ  
RUBY JACK'S Steakhouse & Bar  
1,200円

今年のパイナップルは甘味が強く秋以降も美味しく召しあがれます。優しい塩気が効いたサクサクのアンザッククッキーでパイナップルアイスを送り、夏の思い出と共にトロピカルな味わいがロ一杯に広がる一品です。



愛宕グリーンヒルズ

マンゴープリン  
バンコクスマイル  
700円(ドリンクセット1,200円)

タイ料理専門店からマンゴーの旨味が凝縮したピューレを使った濃厚プリンを特別に提供します。仕上げの生クリームとミントが甘味のアクセントに。

**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](https://www.hillscard.com/about_app)

