

「食欲の秋」を存分に楽しめる六本木ヒルズ秋のグルメフェア
「ROPPONGI HILLS AUTUMN GOURMET & SWEETS」開催
松茸やトリュフ、マロンやリンゴなど旬の食材を使用したこの時季だけのスペシャリテをご用意

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、9月30日（土）～11月5日（日）の期間、飲食店17店舗で、『実りの秋』を象徴する旬の食材をふんだんに取り入れた「ROPPONGI HILLS AUTUMN GOURMET & SWEETS」を開催します。

人気イタリアンの毛利 サルヴァトーレ クオモでは、旨みの詰まった和牛ハンバーグの上に鼻腔をくすぐる香り高いトリュフを削りかけた「トリュフ香る和牛バーグとパスタ 旬のキノコと赤ワインのソース」を提供。正統派の天ぷらを提供する天蒼々では、60g以上の松茸をまるごと1本揚げたてで食べられる贅沢な「旬嘉秋訪 松茸つくし」を用意しました。時季の食材を贅沢に調理した6店舗の限定のフードメニューを、各店舗が提案するお酒とのペアリングでお楽しみください。

また、11店舗がマロンやリンゴ、さつま芋など秋の味覚を満喫する限定スイーツを提供。フランスの老舗チョコレート専門店ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木では、香り高いショコラに、マロンなどの秋の味覚を合わせたアフタヌーンティー「ル・グテ」を、ラブティック ドゥ ジョエル・ロブションでは、キャラメルソテーしたリンゴをムースや風味豊かなクッキー、ホワイトチョコなどで何層にも包んだ「ポムダムール」をそれぞれ用意します。

この秋は「ROPPONGI HILLS AUTUMN GOURMET & SWEETS」で実りの秋を美味しく愉しむ贅沢なひとときを過ごしてみませんか。



毛利 サルヴァトーレ クオモ



天蒼々

六本木洋食 おはし
小割烹 おはし

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

六本木ヒルズ「ROPPONGI HILLS AUTUMN GOURMET & SWEETS」概要

開催期間：2023年9月30日（土）～11月5日（日）

参加店舗：菓子の記録帖、手打ち蕎麦 樺、天蒼々、ニュースタイル銀座千疋屋、ハグフラワー トウキョウ、ビキニ シス、ヒルズ ダル・マット、ぴんとこな、フィオレンティーナ ペストリーブティック（グラウンド ハイアット 東京）、松也-MATSUNARI-、ママアンドポップス ジェラート、毛利 サルヴァトーレ クオモ、ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション、ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木、六本木洋食 おはし / 小割烹 おはし、和菓子 結（五十音順）

公式サイト：https://www.roppongihills.com/sp/gourmet_autumn2023/ ※9月26日（火）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：深田葉里、宗像玲華、井上真吾、渡邊茂一
TEL：03-6406-6350 FAX：03-6406-6483
MAIL：hills-pr@mori.co.jp

六本木ヒルズ PR 事務局（株式会社プラチナム）
担当：星野七海、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。

旬の味覚とアルコールのペアリングを愉しむ『美食の秋』のスペシャルティ

秋の味覚の代表格として名高い松茸やトリュフ、脂のりの良い秋刀魚や鮭など旬の食材と、アルコールのペアリングを贅沢に愉しむ『美食の秋』ならではのスペシャルティを用意しました。人気のイタリアン毛利 サルヴァトーレ クオモでは、濃厚な肉のうまみが詰まった和牛ハンバーグの上に鼻腔をくすぐる香り高いトリュフを削りかけた「トリュフ香る和牛バーグとパスタ 旬のキノコと赤ワインのソース」を提供。イタリアンの名店ヒルズ ダル・マツトでは、彩りも美しい「松茸香る 秋刀魚とカラスミのリゾット」、モダンスパニッシュのビキニ シスでは「アトランティックサーモンと自家製いくらのパエリア」と、旬の魚を使った逸品が揃います。正統派の天ぷらを提供する天蒼々では、60g以上の松茸をまるごと1本揚げたてで食べられる贅沢な「旬嘉秋訪 松茸つくし」を用意しました。香り高く滋味溢れる秋の特別なひと皿を、各店舗おすすめのペアリングでご堪能ください。



トリュフ香る和牛バーグとパスタ 旬のキノコと赤ワインのソース
毛利 サルヴァトーレ クオモ

3,080 円

濃厚な肉のうまみの詰まった和牛ハンバーグとタリアテッレ、旬を迎えた香り高いトリュフ、グラナパダーノチーズをふんだんに削りかけたボリュームたっぷりの欲張りメニューです。

おすすめのペアリング：赤ワイン



松茸香る 秋刀魚とカラスミのリゾット
ヒルズ ダル・マツト

3,300 円

秋の食材をふんだんに加えた彩りも美しいリゾット。香りや食感の楽しさに加え、秋刀魚の肝のムースで味わいの変化も。グラッパの華やかな香りが食材をまるやかに包み込みます。

おすすめのペアリング：グラッパのハイボール



アトランティックサーモンと自家製いくらのパエリア
ビキニ シス

レギュラー 3,800 円、ハーフ 2,200 円

毎年人気の秋のパエリア。今年は表面を軽くあぶったサーモンとたっぷりのイクラが乗った艶やかな逸品に仕上げました。日本の食材とスペイン料理の見事な融合は味わう価値あり。

おすすめのペアリング：香り華やかな CAVA



旬嘉秋訪 松茸つくし
天蒼々

38,500 円 ※要予約

日本各地から最高峰の旬のものを取り寄せ、それぞれの素材を見極め最高の状態に揚げていきます。60g以上の松茸をまるごと1本揚げたてで食べられる贅沢なコースです。

おすすめのペアリング：さっぱりした辛口シャンパーニュ



※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。



秋のキノコづくし蕎麦と大海老・黒舞茸の天せいろ 手打ち蕎麦 樽

4,290 円

さっくりと揚がった希少な黒舞茸は肉厚でうまみたっぷりの贅沢な味わい。温かい蕎麦には6種類のキノコがたっぷり入っており、美食の秋を存分に堪能できるひと品です。

おすすめのペアリング：きりりと冷えた日本酒



松茸づくし ぴんとこな

5,000 円

秋の味覚を代表する香り高い松茸の魅力をさまざまな調理法で引き出します。寿司、天ぷら、土瓶蒸しなどで、食感や香りの違いを楽しみながら松茸を味わい尽くすメニューです。

おすすめのペアリング：辛口でフルーティな冷酒

マロンにさつま芋、洋梨など秋の味覚を贅沢に楽しむ至福のひととき

爽やかな秋の到来に合わせ、六本木ヒルズではマロンやさつま芋、洋梨など、秋の味覚を一度に楽しめる特別なスイーツの提供をスタートします。フランスの老舗チョコレート専門店ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木では、香り高いショコラに秋の食材を合わせた10種のクリエイションが楽しめるアフタヌーンティー「ル・グテ」を提供。フィオレンティーナ ペストリーブティックからは、新作として「キャラメルマロン」と「スイートポテト」が仲間入りした「ピッコロ ガット アウトウンノ」が、新感覚の和スイーツを提供する松也-MATSUNARI-からは、紫芋や栗、ピスタチオ・くるみなどのナッツを使用した「秋のおはぎ三種」が登場します。旬の味覚を贅沢に使用した、とっておきのスイーツを心ゆくまでお楽しみください。



ル・グテ

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木
5,700 円 (土日祝 6,200 円)

※前日の正午までに要予約

香り高いショコラと秋の食材をふんだんに使った風味豊かなアフタヌーンティーです。10種のクリエイションにはブティックで人気の大きなマカロンショコラも用意されています。



ピッコロ ガット アウトウンノ

フィオレンティーナ ペストリーブティック
2,000 円

旬の栗、かぼちゃ、さつま芋、洋梨で作られる秋限定のモンブランを一口サイズにした詰め合わせ。今年は新作の「キャラメルマロン」と「スイートポテト」が仲間入りしました。



秋のおはぎ三種

松也-MATSUNARI-
各 350 円

焼き芋のような紫芋のおはぎ、栗おこわを和栗餡で包んだおはぎ、紅茶餡に刻んだピスタチオとくるみをまぶしたおはぎ。秋限定の3種もかわいらしさと品の良い甘さは健在です。

※イトインの場合、ドリンクセットまたはあんみつ等に追加注文可



※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。

大ぶりのマロンや真っ赤に色づいたリンゴなど旬の素材をふんだんに使用した贅沢スイーツ

品の良い甘さのマロン、そして真っ赤な見た目が愛らしいリンゴを使った特別なスイーツが登場。古き良き日本の洋食文化を体現している六本木洋食 おはし / 小割烹 おはしでは、丹波栗とマロンペーストのテリーヌに甘露煮と栗のアイスが添えられた「秋の濃厚 丹波栗のテリーヌ 栗アイス添え」を、老舗のフルーツショップニュースタイル銀座千疋屋からは、味と食感のアクセントにリンゴ煮をチョイスした「秋の味覚スイーツ」をそれぞれ用意しました。ハグフラワー トウキョウでは、スイートポテトをイメージして時間をかけて炊き上げた台の上に、洋酒香るフランス産マロンピューレ入りのテリーヌと大きな栗が入った「マロンスイートポテトチーズテリーヌ」を提供。また、ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブションでは、キャラメルソテーしたリンゴをムースや風味豊かなクッキー、ホワイトチョコなどで何層にも包み、見た目も可愛いリンゴ型に仕上げた「ポムダムール」が登場します。六本木ヒルズのシェフたちの手によって華麗な変身を遂げた、旬の王道フルーツを思う存分ご賞味ください。



秋の濃厚 丹波栗のテリーヌ 栗アイス添え

六本木洋食 おはし / 小割烹 おはし

850 円

大きな丹波栗とマロンペーストのテリーヌに栗のアイスが添えられた栗づくしのひと皿です。ほのかな塩味とシナモンの香りが利いて濃厚かつさっぱりとした味わいのスイーツに。

秋の味覚スイーツ

ニュースタイル銀座千疋屋

648 円

スポンジケーキに刻んだリンゴ煮をたっぷり載せて、ホイップクリームやカスタード、ホワイトチョコレートでコーティングしたフィアンティーヌを重ねた贅沢なスイーツです。



マロンスイートポテトチーズテリーヌ

ハグフラワー トウキョウ

950 円

スイートポテトをイメージして時間をかけて炊き上げた台の上に、洋酒香るフランス産マロンピューレ入りのテリーヌと大きな栗が入っています。



ポムダムール

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション

940 円

キャラメルソテーしたリンゴをムースや風味豊かなクッキー、ホワイトチョコなど何層にも包んだスイーツ。それぞれが見事に調和しつつも驚くほど軽やかな味わいです。





※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。

香り高いトリュフのほか、根強い人気のさつま芋やいちじくも濃厚で芳醇な秋スイーツに

王道の栗や艶やかなリンゴ以外にも、旬の味覚をふんだんに使用した魅惑のスイーツがお楽しみいただけます。美食家の集うイタリアンのヒルズ **ダル・マット**からは、芳醇な香りが“濃厚なバターのように”とも例えられる芳しいトリュフを削りかけた「大人の贅沢トリュフパフェ」が登場。本場の製法で作られたジェラートを提供する**マムアンドポップス ジェラート**では、美容効果にも注目されているさつま芋を使用した「マムジェラのプレミアムジェラート！「さつまいも」」を用意しました。その他、夕焼けに染まる富士山を思わせる和菓子 結の「あまのはら 秋」や最高品種とされる淡路島産のいちじくを使用した菓子の記録帖の「あわじイチジクチョコ」など、季節感のある手土産にもおすすめの厳選スイーツも取り揃えています。



大人の贅沢トリュフパフェ
ヒルズ **ダル・マット**

1,980 円

トリュフ風味のムースやアイス、ナッツ、クリームを重ね、トリュフ塩とフレッシュトリュフを贅沢に削りかけたパフェ。ガトーショコラの苦みとベリーソースの酸味が程よいアクセントに。



あまのはら 秋
和菓子 結

2,700 円

富士の秋景色を閉じ込めた「あまのはら」。風味ある刻み栗、みずみずしい錦羊羹、もっちりとした練羊羹の食感の違いが絶妙です。



マムジェラのプレミアムジェラート！
「さつまいも」

マムアンドポップス ジェラート

660 円

なめらかなさつま芋のピューレとオリジナルのさつま芋ジェラートが絶妙にマッチ。混ぜてよし、さつま芋チップスと合わせてよし、さまざまな味わいが楽しめます。



あわじイチジクチョコ
菓子の記録帖

756 円

赤ワインとハチミツに漬けこみ、セミドライに仕上げた淡路島いちじく。2種類のベルギー産チョコレートがかかった濃厚な味わいです。



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

