

お花見やギフトにおすすめのテイクアウトスイーツが集合  
「ROPPONGI HILLS 春の彩りスイーツ ～SPRING SWEETS～」  
大ぶりいちごのパンナコッタや桜香るムースケーキなど、全13品が登場

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、3月15日（金）～4月30日（火）の期間、桜やいちごなどをふんだんに使用した春色スイーツを提供する「ROPPONGI HILLS 春の彩りスイーツ ～SPRING SWEETS～」を開催します。

期間中、六本木ヒルズにはレストランやカフェ、スイーツ専門店などが手掛ける限定のスイーツ13品が登場します。グロサリーストア「信濃屋」では、人気のパンナコッタに大ぶりのフレッシュないちごを飾り付けた「いちごたっぷり極上パンナコッタ」を、「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」では、桜が香るムースにフランス産のチェリー・グリオットとピスタチオを合わせたムースケーキの「さくら」をそれぞれご用意。「パティスリー パブロフ」や「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」では、見た目やパッケージが華やかで、ギフトにもおすすめのスイーツを取りそろえています。また、和スイーツ専門店の「松也-MATSUNARI-」と「菓子の記録帖」では、それぞれブランドいちごを丸ごと使用した和スイーツを用意しています。

お花見やピクニック、大切な人の門出の祝いなど様々なシーンに寄り添う逸品がそろうこの期間、六本木ヒルズで素敵なひとときをお過ごしください。



「ROPPONGI HILLS 春の彩りスイーツ ～SPRING SWEETS～」概要

開催期間：2024年3月15日（金）～4月30日（火）

参加店舗：アンジュールショコラ、菓子の記録帖、カヌレ ド キャンティ、信濃屋、ニュースタイル銀座千疋屋、ハグフラワー トウキョウ、パティスリー パブロフ、ヒルズ ダル・マット、松也-MATSUNARI-、マムアンドポップス ジェラート、ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション、ラ・メゾン・デュ・ショコラ、和菓子 結（五十音順）

公式サイト：[https://www.roppongihills.com/sp/springsweets\\_2024/](https://www.roppongihills.com/sp/springsweets_2024/) ※3月8日（金）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](mailto: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](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。  
 ※提供期間など各商品の詳細はWEBサイトでご確認ください。

**桜やベリーを使用したほんのりピンクに色づいたスイーツはお花見やピクニックに**

思わず外で過ごしたくなる季節にピッタリな、春を感じるテイクアウトスイーツを用意しました。美味しさと楽しさあふれる食生活を提供するグローサリーストア「**信濃屋**」からは、国産のフレッシュないちごをふんだんに使った**いちごたっぷり極上パンナコッタ**が登場します。ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジェリー「**ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション**」では、フランス産チェリーとピスタチオが絶妙なハーモニーを奏でるムースケーキ、**さくら**をご用意。ほんのりピンクに色づいた滑らかな口溶けの限定スイーツは、お花見やピクニックのデザートにもおすすめです。



**いちごたっぷり極上パンナコッタ**  
**信濃屋**  
 1,080円  
 国産のフレッシュないちごをふんだんに使った当店人気のパンナコッタ。ココナッツミルクの優しさと杏仁の爽やかさ、大きないちごは最高のマリアージュ。「幸せ〜」と笑顔になること間違いなしです。  
**※数量限定**



**さくら**  
**ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション**  
 880円  
 見た目も華やかな桜のムース。中には甘酸っぱいグリオット（フランス産チェリー）とピスタチオを合わせ、上にあしらわれた生クリームは桜の葉の塩味がアクセントに。口に運ぶたびに桜の香りが広がります。  
 【販売期間：2/28（水）～4/30（火）】



**【primavera 春】**  
**ヒルズ ダル・マット**  
 715円  
 濃いめのキルシュ（さくらんぼ果汁のブランデー）のシロップを用いた、スイーツベリーとピスタチオの春限定ティラミス。ベリー味のクリームと上にのせたクランブルクッキーの組み合わせは食感も楽しめます。  
**※1日10個限定**



**ママジェラのプレミアムジェラート!**  
**『北海道ミルク&ストロベリー』**  
**ママアンドポップス ジェラート**  
 880円  
 北海道産のミルクと積丹で育ったいちごを組み合わせたいちごミルクのジェラート。濃厚なミルク感とフレッシュないちごの甘酸っぱさの組み合わせは、大人の方にもおすすめ。桜の形をしたメレンゲがアクセントになっています。  
**※数量限定**



**ストロベリーチーズテリーヌ**  
**ハグフラワー トウキョウ**  
 6個入り 4,800円 / 1個入り 950円  
 濃厚でなめらかなグルテンフリーのチーズテリーヌに、甘酸っぱいストロベリーをプラスした春の香りが広がる限定商品。新生活が始まる春のご挨拶やギフトにぴったりです。  
 【販売期間：3/15（金）～4月下旬】  
**※数量限定**



※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。  
 ※提供期間など各商品の詳細はWEBサイトでご確認ください。

## 門出の季節に贈りたい、春の味覚を使用した口福ギフト

大切な人の人生の門出を祝うギフトにもピッタリな、華やかなスイーツも用意しています。横浜元町で誕生したパウンドケーキ専門店「パティスリー パブプロフ」ではいちごをアクセントにしたフルール(花)型のパウンドケーキ**フルールフレーズ**を、フランス・パリで創業したチョコレート専門メゾン「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」では桜を描いた小箱に桜風味の限定レシピ1種と人気のボンボンショコラを詰め込んだ**SAKURA フルーリ**などを取りそろえています。春を感じる素材を使用したチョコレートや焼き菓子を、“ありがとう”の気持ちとともに贈ってみませんか。



**フルールフレーズ**  
 パティスリー パブプロフ  
 4個入り 2,160円  
 ホワイトチョコレートとフリーズドライのいちごで飾られた、可愛いパウンドケーキ。2層になっている生地にはフリーズドライのいちごを練り込み、下には練乳を混ぜて優しい甘さのバランスに仕上げています。  
**※150セット限定**



**季節のカヌレ6個BOX**  
 カヌレ ド キャンティ  
 1,850円  
 桜のクリームと塩漬けをトッピングし、生地にも桜風味を感じる季節限定のさくらのほか、プレーン、塩キャラメル、はちみつレモンチーズ、黒蜜豆乳きな粉、抹茶の定番フレーバーを詰め合わせた6種限定セット。他のフレーバーとの組み合わせも可能です。  
 【販売期間：3/1(金)～4/15(月)】  
**※数量限定**



**春のギフトセット**  
 ニュウスタイル銀座千疋屋  
 864円  
 香ばしい焼き菓子や果汁感たっぷりのゼリーなど、いちごの味わいがそれぞれに楽しめるギフトセット。フルーツサンドとフィナンシェ、バームクーヘン(各1個)、フルーツゼリー(いちごと桃を各3個)の詰め合わせです。  
**※数量限定**



**SAKURA フルーリ**  
 ラ・メゾン・デュ・ショコラ  
 4,968円  
 可憐なパッケージが目目を惹く限定のコレクション。ほんのりと桜を感じるアーモンドペーストを用いた特別なダークプラリネのほか、定番人気のフレーバー8種も楽しめるショコラの詰め合わせはギフトにもおすすめ。  
 【販売期間：3/15(金)～4/18(木)】  
**※数量限定**



**ラウンドショコラ クランベリーホワイト**  
**アンジュールショコラ**  
 ホール 3,400円(左) /ベビー 390円(右)  
 大粒のクランベリーをまるごとホワイトショコラでくるみ、クランベリーの甘酸っぱさとホワイトショコラの濃厚な甘さの華やかな組み合わせが楽しめます。箱入りの「ホール」は直径約20cm、個包装の「ベビー」は直径約6cm。



※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。  
※提供期間など各商品の詳細はWEBサイトでご確認ください。

## 和菓子職人がひとつひとつ手仕事で仕上げる、四季を映し出す春の和菓子

人気の和スイーツ専門店から、ブランドいちごを使用した2種の和スイーツが登場します。新感覚の和スイーツを提供する「松也-MATSUNARI-」ではあまおうを使用したあまおうとさくらのおはぎを、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」では紅ほっぺを使用したいちご大福を用意しました。職人が手仕事で仕上げた、春の訪れを感じさせる和菓子をぜひご賞味ください。



あまおうとさくらのおはぎ  
松也-MATSUNARI-  
450 円  
厳選したあまおうを丸ごと包みこみ、ほんのりとピンク色に染まった可愛らしいおはぎです。餅米ならではのもちもちとした食感と品の良い甘さの白餡が、いちごの甘酸っぱさを引き立てます。手土産にもおすすめです。



いちご大福  
菓子の記録帖  
432 円  
契約農家から直接仕入れた静岡県産の紅ほっぺを用いたいちご大福。老舗・巖邑堂の上品な甘さの餡を合わせて、贅沢に包みこみました。職人の手でひとつひとつ描かれた可愛い表情に、思わず顔がほころびます。  
【販売期間：1/20 (土) ~4月末頃】  
※いちごの入荷状況による



あまのはら〜春〜  
和菓子 結  
2,700 円  
切るたびに断面の富士山の景色が変わる棹菓子「あまのはら」に、春の限定版が登場。一面の菜の花を表現した鮮やかな黄色から満開の桜を表現したピンク色への見事なグラデーションは、まさに職人の手仕事となせる業です。  
【販売期間：2/15 (木) ~4月中旬】  
※数量限定



※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。  
※提供期間など各商品の詳細はWEBサイトでご確認ください。

## 「THE SUN & THE MOON」にも、特別な春スイーツ3品が登場

森タワー52階にある「THE SUN & THE MOON」でも、特別な春スイーツ3品を用意しています。「THE SUN & THE MOON」(レストラン)では、少し大人なデザート2種が登場。スカイベリー(苺)とシャンパンのデザート(2,200円)は大ぶりのブランドいちご・スカイベリーとシャンパンを使用した自家製ヨーグルトアイスと、デコボンとカカオのデザート(2,000円)はデコボンや柚子ピールなどの柑橘類とチョコレートクリームをそれぞれ合わせた限定スイーツが楽しみいただけます。また、「THE SUN & THE MOON」(カフェ)では、真っ赤ないちごと新緑を思わせる抹茶のグリーンのコントラストが目鮮やかな抹茶のショートケーキ(850円)を提供します。

海拔250mから眺める東京の春の絶景とともに、“天空のお花見”をお楽しみください。



スカイベリー(苺)とシャンパンのデザート



デコボンとカカオのデザート



抹茶のショートケーキ

提供期間：2024年3月16日(土)～4月30日(火)

※「THE SUN & THE MOON」(レストラン)のスイーツ2種は、2月1日(木)より提供

場所：六本木ヒルズ森タワー52階

公式サイト：<https://thesun-themoon.com/moon/>

## 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)

