

2024 年 6 月 19 日
森ビル株式会社

MEDIA SHIP. 表参道ヒルズ

大好評！表参道ヒルズ夏のかき氷企画
今年のテーマは「日本を旅する大人のかき氷」
全国各地の名産品を使った日本らしさ溢れるかき氷が大集結



森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する表参道ヒルズは、6月29日(土)から9月1日(日)まで、「日本を旅する大人のかき氷」を館内6店舗で展開します。今年で8年目を迎えるこの企画では、日本各地から厳選された食材を使用し、日本の魅力を再発見できるメニューをご用意しております。「島根県産和紅茶に桃のコンポートとジュレ、隠し味にホワイトパルサミコを使用した6層からなるパフェ風かき氷」や、「口どけの良い天然氷に、きなこ北海道産あずきの粒あん、冷やし焼き芋、西京味噌を組み合わせた和菓子風のかき氷」、「静岡県掛川産のほうじ茶を煮出して作った自家製シロップと、ゴルゴンゾーラチーズムースを組み合わせたかき氷」など、各店舗がこだわりの隠し味や新感覚の組み合わせを楽しませてくれます。

各店舗の独自の個性と「和」を融合したメニューは、全て表参道ヒルズ限定です。表参道にいらながらも、日本各地の厳選された食材を楽しめる「日本を旅する大人のかき氷」で、ぜひ和の味をお楽しみください。

【「日本を旅する大人のかき氷」特設サイト:<https://www.omotesandohills.com/sp/shavedice/2024/>】

<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>

表参道ヒルズ PR 事務局(プラチナム内):岩崎・田中・島田・金城

TEL:03-5572-6072 MAIL:omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp

森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム:南川 TEL:03-3497-0292

日本各地の厳選された食材を使用した、表参道ヒルズ限定の個性的なメニューが勢揃い！



高知県産 すだち×京粉山椒×メロン

【やさい家めい】本館 3F

高知県産すだちと京粉山椒のかき氷 (2,500 円/税込)

毎年人気を誇るメロンを丸ごと使用したかき氷に、今年は京都の粉山椒を使ったエスプーマと高知県産のすだちをアクセントに。ジューシーなメロンの旨味と粉山椒の上品な香りが見事に調和し、別添えのすだちを絞ればサッパリとした味わいへ。意外な組み合わせが生み出す奇跡のバランスを堪能してみてください。

提供時間:15:00～17:00 ※1 日限定 20 食



島根県産 和紅茶×ホワイトパルサミコ×桃

【スピカ】本館 3F

桃のグラニータ 島根県産和紅茶とローズマリー (1,760 円/税込)

旬の桃を主軸に据えたパフェ風かき氷。島根県産の和紅茶と桃のコンポートとジュレ、ホワイトパルサミコが隠し味の桃とローズマリーのグラニータ、桃のパナコッタにホイップクリーム、アクセントにフランボワーズのソースを添えた 6 層で構成。異なる味の層が繊りなすハーモニーをお楽しみください。

提供時間:11:00～ラストオーダーまで ※1 日限定 15 食



静岡県産 ほうじ茶×ゴルゴンゾーラチーズ

【パール ア ヴァン パルタージェ】本館 3F

静岡県掛川産ほうじ茶と

ゴルゴンゾーラチーズムースのかき氷 (2,000 円/税込)

静岡県・掛川産のほうじ茶の茶葉を煮出して作った自家製シロップと濃厚な味わいのゴルゴンゾーラチーズムースが好相性。食べ進めるごとにキャラメルナッツやほうじ茶のメレンゲ、コーヒゼリーが現れ、味わいの変化も楽しい一品。別添えの塩キャラメルソースをかければまた違った顔を覗かせます。

提供時間:14:30～ラストオーダーまで ※1 日限定 20 食

＜本件に関する報道関係の方のお問合せ先＞

表参道ヒルズ PR 事務局(プラチナム内):岩崎・田中・島田・金城

TEL:03-5572-6072 MAIL:omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp

森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム:南川 TEL:03-3497-0292

鹿児島県産 マンゴー×ワイン



【ワインショップ・エノテカ & バー】本館 3F

フレッシュマンゴーのソーテルヌ グラニテ (2,200 円/税込)

フランス・ソーテルヌ地方の貴腐ワインを凍らせてグラニテにした大人のかき氷。今年は鹿児島県産のマンゴーを組み合わせて、夏らしく仕上げました。甘さの中に爽やかな酸味とほろ苦さを感じる甘口貴腐ワインとマンゴーの相性は抜群。口当たりも優しく、カクテル感覚で楽しめる一品です。

※アルコール(度数 12.5%)を使用しています。

提供時間:11:00～20:00 ※1日限定 10 食

京都老舗茶舗の抹茶×ショコラ



【ジャン＝ポール・エヴァン】本館 1F

グラス ピレ オ ショコラ マッチャ (1,760 円/税込)

京都老舗茶舗の抹茶を使用したクリームに、炒り番茶を加えたひんやりなめらかなショコラ氷と生クリームを重ねた一品。濃厚なチョコレートと抹茶の風味が見事に調和した、上品な味わいのスイーツに仕上がりました。美しいマーブル模様とともにご賞味ください。

提供時間:12:00～ラストオーダーまで ※1 日限定 5 食

※こちらのみ、提供期間が 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)となります。

京都 西京味噌×北海道産 あずき×焼き芋



【37 ローストビーフ】本館 3F

京都 西京味噌と冷やし焼き芋の金時 (1,980 円/税込)

繊細な口どけの天然氷の上には、きなこと北海道産のあずきを使用した粒あん、丁寧に焼き上げた冷やし焼き芋、そして西京味噌とクリームチーズを組み合わせたソースをトッピング。追いがけ用の西京味噌シロップをかければ、最後の一口まで楽しめます。和菓子のように味わえる新感覚のかき氷となっています。

提供時間:11:00～21:30(日祝 21:00) ※1 日限定 15 食

【「日本を旅する大人のかき氷」特設サイト:<https://www.omotesandohills.com/sp/shavedice/2024/>】

※8月19日(月)は休館日を予定しております。

＜本件に関する報道関係の方のお問合せ先＞

表参道ヒルズ PR 事務局(プラチナム内):岩崎・田中・島田・金城

TEL:03-5572-6072 MAIL:omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp

森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム:南川 TEL:03-3497-0292

<Information / 表参道ヒルズ 総合インフォメーション>

【TEL】03-3497-0310(総合インフォメーション 受付:11:00～18:00) 【ADDRESS】〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-12-10

【HP】 www.omotesandohills.com

■営業時間

ショップ 11:00～20:00 / カフェ 11:00～20:00 /

レストラン 11:00～22:30(金曜日、土曜日は～23:00) ※レストランは翌月曜日が祝日、休日の場合の日曜日は～23:00

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

※季節・イベントに応じて営業時間が変更になる場合がございます。

■休館日

不定休(年3日休館日あり)

■アクセス

東京メトロ銀座線、千代田線、半蔵門線「表参道駅」A2出口より徒歩2分、

東京メトロ千代田線、副都心線「明治神宮前(原宿)駅」5出口より徒歩3分

JR山手線「原宿駅」表参道口より徒歩7分

<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>

表参道ヒルズ PR 事務局(プラチナム内): 岩崎・田中・島田・金城

TEL: 03-5572-6072 MAIL: omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp

森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム: 南川 TEL: 03-3497-0292