



ARK HILLS

PRESS RELEASE

森ビル株式会社

2024 年 6 月 25 日

猛暑を吹き飛ばせ！暑い夏にぴったりの激辛メニューが勢揃い！
アークヒルズエリア「夏の激辛グランプリ 2024」開催
～例年大盛況！通常メニューに一手間加え、さらに辛さが増した「裏メニュー」も登場～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営するアークヒルズ(東京都港区)では、7 月 12 日(金)～9 月 1 日(日)の期間、アークヒルズエリア内の人気飲食店全 19 店舗で、夏の暑さを吹き飛ばす激辛メニューを提供する「夏の激辛グランプリ 2024」を開催します。



「夏の激辛グランプリ 2024」では、アークヒルズエリアの人気店舗から唐辛子や山椒、ハバネロなど、様々なスパイスをふんだんに使用した、激辛メニューが登場します。また例年好評となっている「激辛裏メニュー」を今年もご用意。特に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ズ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逸品です。

本グランプリでは、激辛が得意な方から辛さがそこまで得意ではない方まで、様々なお客様に楽しんでいただけるよう、5 段階の激辛メニューを用意しています。辛さレベル MAX のレベル 5 では「成都正宗担々麺 つじ田」の汁あり正宗式担々麺 特辛が登場。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メニューです。辛さレベル 3「焼肉天 gamushara」の灼熱地獄鍋は、人気メニューにハバネロや粉唐辛子を加え、片栗粉で熱を封じ込めた激辛アツアツの一品です。また、辛さレベル 2「タコリッコ」のハバネロトマトチキンブリトーは、一番人気のグリルチキンブリトーに数種類のスパイスとトマトソースをトッピングした一品。トマトの酸味とスパイスの辛さが、夏にピッタリのメニューです。さらに、通常の激辛メニューでは物足りない方にオススメの「激辛裏メニュー」では、「Bubby's New York ARK Hills」の大人気のチーズバーガーが激辛仕様になったケイジャンチーズバーガーが登場。表メニューにキャロライナリーパーを加えることで辛さレベルがさらにアップします。

猛暑と言われている今夏、暑さも吹き飛ばす激辛グルメの数々をぜひお楽しみください。

■「夏の激辛グランプリ 2024」概要

開催日程:7 月 12 日(金)～9 月 1 日(日)

開催場所:アークヒルズ(アーク森ビル、アークタワーズウエスト、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

公式サイト:<https://www.arkhills.com/events/2024/07/0110.html> ※6/27(木)公開予定

＜本件に関するお問い合わせ先＞

アークヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:寺島(080-4652-3813)、坂元(070-1274-2889)、柳井、山藤、金子、戸田

TEL: 03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail: arkhills_pr@ssu.co.jp

■【上級】最上級の辛さを実現！夏の暑さを吹き飛ばす至極の激辛メニュー

本グランプリの中でも、最上級の辛さを誇るメニューを厳選して紹介。「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超激辛の一杯です。「カフェ ワスガゼン」のキャロライナリーパーの焼きチーズカレーは家庭的な優しい味わいで人気の焼きチーズカレーが、超激辛カレーへと大変身！特に辛い唐辛子と言われるキャロライナリーパーなど、辛さレベル MAX のスパイスをふんだんに使用した一品です。夏の暑さにも負けない激辛メニューをぜひお試しください。

・成都正宗担々麺 つじ田 アークヒルズ店 (アーク森ビル 3F)

汁あり正宗担々麺 特辛/ 1,080 円

麻辣のストレートな辛味とキレ、胡麻の香りが引き立つ正宗式担々麺に、自家製のラー油とその日に挽いた花椒をたっぷり入れて仕上げた超激辛の一杯です。麺によく絡むこってりとしたスープを飲む度に、ジリジリとした痺れと強烈な辛さが口の中を次々と襲います。



・カフェ ワスガゼン(愛宕グリーンヒルズ 3F)

キャロライナリーパーの焼きチーズカレー/ 1,650 円

家庭的な優しい味わいで人気の焼きチーズカレーが超激辛カレーへと大変身！キャロライナリーパー、ブートジョロキア、ハバネロなど、辛さ世界屈指のスパイスを加え 250℃のオーブンに入れて作りました。ビーフカレーの濃く深い味わいと、特製フレークの豊かな香り、ひりつく辛さが胃袋を刺激します。



・タイ料理 チャンロイ kaaw(アーク森ビル 3F)

チキンのスパイシーハーブ炒め/ 1,380 円

鶏肉と玉ねぎ、ピーマンなどを3種類の唐辛子とバジル、レモングラス、コブミカンの葉で炒めたこの夏イチオシの一品。ハーブの爽やかな香りと鶏肉の旨み、食べ進めるうちに次々と増してくる辛さがやみつきのなることうけあいです。目玉焼きを崩して一緒に食べると違ったおいしさが楽しめます。



・Brianza 6・1(アークヒルズサウスタワーB1F)

イイダコの激辛スパイス煮込み/ 1,800 円

旨味がギュッとつまったイイダコを、ハバネロやカイエンペッパーを加えた辛めのトマトソースで煮込んでクスクスと合わせました。さらにハラペーニョを使ったサルサベルデで辛酸っぱさをプラスし、仕上げにハーブやナッツをふりかけて香りを立たせています。豊かな風味と辛さが複雑に溶け込んだ深い味わいをお楽しみください。



■【中級】人気メニューの“激辛フェア特別仕様”をぜひお試しあれ！

激辛中級者のあなたにおすすめしたい、各テナントの人気メニューの“特別仕様”を中心に、辛さレベル中級のメニューを厳選しました。「焼肉天 gamushara」の灼熱地獄鍋は、人気メニューが激辛仕様に！ハバネロや粉唐辛子を加え、片栗粉で熱を封じ込めた激辛アツアツの一品です。「戸田亘のお好み焼 さんて寛」の牛肉とホルモンのキムチ炒めはキャロライナリーパーに次ぐ辛さと言われるトリニダートスコープイオンを使用。キムチの辛酸っぱさと国産ホルモンのやさしい甘味に加え、辛さがさらに増すことで、お酒との相性も抜群です！

・焼肉天 gamushara (アーク森ビル 2F)

灼熱地獄鍋/ 1,500 円

お店の人気メニューにハバネロや粉唐辛子を加え、さらに片栗粉で熱を封じ込めた激辛アツアツの一品。石鍋の中で煮えたぎるまっ赤な牛骨スープは、まさに地獄を思わせるビジュアルです。プリッとした食感と上品な甘みを感じられるホルモンを主役に、もやしや青菜のナムルなど具材もたっぷり入っています。



・HALE 海's

(アークヒルズ 仙石山森タワーB1F)

激辛明太子とイカとトマトの入ったジェノバスタイルフォー/ 1,700 円

爽やかなバジルの香りが立つジェノベーゼソースと、米粉で作った平打ち麺をオリーブオイルで和えた色鮮やかな一皿です。口にするとキャロライナリーパーのかかった明太子とブリッキーズを使ったジェノバソース、ハラペーニョ、フレッシュトマトサルサの強烈な辛さが次々に。涼やかな見た目からは想像できない刺激的な味わいをお楽しみください。※さらに辛い特別メニューもご用意しております。



・ウルフギャング・バック ピッツアバー

(アーク森ビル 1F)

ピッツア アラビアータ/ 1,900 円

唐辛子をベースに複数のスパイスを組み合わせた調味料ハリッサとデスソース、さらにブートジョロキアを加えて辛さをグンとアップさせました。ヒリヒリとする辛さの中に広がるチーズの濃厚なコク、ベーコンと夏野菜の旨み、もちもちとしたピザ生地 of 食感をお楽しみください。



・戸田亘のお好み焼 さんて寛

(アークヒルズサウスタワーB1F)

牛肉とホルモンのキムチ炒め/ 2,640 円

お店の人気メニューに、トリニダートスコープイオンを加えて辛さをアップさせた一品です。キムチの辛酸っぱさと国産ホルモンのやさしい甘味、牛肉のしつかりとした味わいが次から次へと口の中に広がってお箸がとまりません。ピリッとした濃厚な味付けはビールやハイボールなどとの相性が抜群です。



■【初級】激辛初心者でも楽しめる！夏の旨辛メニュー

「激辛料理は食べたことがない」「辛いものはあまり得意ではないけどチャレンジしてみたい」、そんな激辛初心者の方にも、安心してお楽しみいただけるよう、辛さレベルを抑えた夏仕様の旨辛メニューも多数揃えています。「タコリッコ」の**ハバネロトマトチキンブリトー**は、一番人気のグリルチキンブリトーに数種類のスパイスとトマトソースをトッピングした一品。トマトの酸味とスパイスの辛さが、夏にピッタリのメニューです。「春水堂」の**激辛！担々豆乳スープ涼麺**は冷製の豆乳スープをベースに、山椒の痺れが特徴のピリ辛涼麺。暑い夏にもぜひお試しください。この機会にご自身の好みの辛さレベルを見つけてみてはいかがでしょうか。

・タコリッコ

(アーク森ビル 2F／愛宕グリーンヒルズ 1F)

ハバネロトマトチキンブリトー / 1,300 円

ハバネロやハラペーニョなど数種類のスパイスとトマトソースを、一番人気のグリルチキンブリトーにたっぷりトッピングしました。刺激的な辛さとトマトの酸味が調和する、夏にピッタリの一品です。チキン、ライス、ビーンズ、チーズ、レタスなど具材もたっぷり入って食べ応えも抜群！



・春水堂(アークヒルズサウスタワー 1F)

激辛！担々豆乳スープ涼麺 / 980 円

豆乳をベースに作った冷製ピリ辛スープと、シャキッとした歯ごたえの平打ち麺の相性が抜群。山椒の痺れが活きる肉味噌と、スープに溶けこむヤンニョム、ラー油のピリッとした辛さが暑い夏にぴったりです。トッピングされた野菜と肉味噌を、スープに混ぜて召し上がっていただくのがおすすめです。



・RUBY JACK'S Steakhouse & Bar

(アークヒルズサウスタワー 2F)

青唐辛子サルサの自家製ソーセージ / 1,550 円

豚の肩、バラ肉を白ワインと数種類のハーブに 2 日間漬けた後、粗挽きのミンチにし、塩、コショウ、香草を加えて腸詰めにしてから、約 2 週間熟成させました。長野県産の青唐辛子とトマト、玉ねぎ、レモンなどを混ぜて作ったピカデガヨと共に召し上がりがいただけます。しっかりとした肉の旨味と爽やかな風味が広がる絶品の一品です。



・cafes-vinos-tapas LA TAVERNA ハセガワ

(アークヒルズサウスタワー 1F)

パパタス プラバス / 900 円

フライドポテトの上に、ピリッと辛いサルサプラバと自家製アリオリソースをかけた一品です。スペインではタパスの女王と言われ、ビールやワインなどのおつまみとして大人気！ポテトにひと手間加えて揚げることによって、表はサクッ、中はホクホクの食感に仕上がっています。



■アレンジで辛さアップ！辛さが物足りない方におすすめの「激辛裏メニュー」

例年大好評の「激辛裏メニュー」が今年も登場します。「The SHEEP FORCE」の激熱鉄鍋！DEATH サルサの煮込みラムチーズは、通常だと辛さレベルが3なのに対して、裏メニューでは辛さレベルがMAXのレベル5に！イタリア産のペペロンチーノとキャロライナリーパーが加わることで更なる辛さを体験することができます。「Bubby's New York ARK Hills」のケイジャンチーズバーガーは大人気のチーズバーガーに数種類のスパイスを加え激辛仕様に！裏メニューでは特に辛い唐辛子キャロライナリーパーを使用し、辛さレベルをさらに引き上げます。通常の辛さでは物足りない方におススメしたい「激辛裏メニュー」、ぜひ挑戦してみてください。

・The SHEEP FORCE

(アーク森ビル 2F)



激熱鉄鍋！DEATH サルサの煮込みラムチーズ
ハンバーグ/ 表)2,000 円、裏)2,200 円

ランチメニューで大人気のラムハンバーグステーキが激辛バージョンで登場！爽やかな酸味の効いたトマトソースをベースに、ハバネロやカイエンペッパーなどを加えて刺激的な辛さに仕上げた一品です。裏メニューはイタリア産のペペロンチーノとキャロライナリーパーで辛さをさらにアップ！ぜひ挑戦してみてください。



・華都飯店

(アークヒルズ 仙石山森タワーB2F)



激辛麻婆豆腐/表)2,000 円、裏)2,000 円

香り、コク、しびれの3拍子が揃ったお店の人気メニュー麻婆豆腐に、トリニダートスコープオンを加えて強烈な辛さに仕上げました。舌先にビリビリくる辛さと、ひき肉のしっかりとした旨味、豆腐の優しい味わいが楽しめる一品です。裏メニューはトリニダートスコープオンが倍に！ご飯が進む旨辛メニューです。



・Bubby's New York ARK Hills

(アーク森ビル 2F)



ケイジャンチーズバーガー/
表)1,850 円、裏)1,950 円

大人気のチーズバーガーを、カイエンペッパー、ブラックペッパーなど数種類のスパイスを加えて作った特製ケイジャンスパイスで激辛に変身させました。ピリリとした辛さが、ビーフとチーズの旨みをぐんと引き立てる一品です。キャロライナリーパーを加えた裏メニューは、攻撃的な辛さが口の中を襲います。



・YOTTERIA GAKU Terrazza

(アーク森ビル 2F)



ボロネーゼ ピカンテ/
表)1,800 円、裏)2,300 円

合挽肉と数種類の香味野菜をじっくり煮込んで作ったボローニャ風ミートソースと、食感が楽しいじゃがいものニョッキを合わせました。トマトベースの優しい味わいに、辛味の強いカラブリア産唐辛子、青唐辛子、ペースト状のサラミ「ンドウイヤ」を加えピリ辛に仕上げました。裏メニューは青唐辛子が倍になります。



・THE CITY BAKERY



BRASSERIE RUBIN

(アーク森ビル 2F)

オリエンタル・デビル/ 表)900 円、裏)950 円

ウォッカの中に生姜、コリアンダーシード、レモングラス、唐辛子などを 10 日間漬けこんで香りづけした人気のカクテル「オリエンタルソニック」に、ペペロンチーノインテロを加えてシャープな辛さに仕上げました。爽やかな飲み口の表メニューに対し、裏メニューは喉にピリッと刺激的！



・アークヒルズカフェ



(アークタワーズウエスト)

激辛!!豚キムチ丼/ 表)1,600 円、裏)1,600 円

豚肉とキムチ、玉ねぎ、ニラを炒めてご飯の上に盛り付けたボリュームたっぷりの丼です。キムチの素とキャロライナリーパーを混ぜこんだ特製激辛の素で、ピリッとした味に仕上げました。辛さに自信のある方は、青唐辛子入りのキムチを添えた裏メニューにぜひ挑戦してみてください。

