

1,000 円から名店の味を楽しめる！お酒×食事のお得なセットに舌鼓 「Toranomom Hills Bar Hopping (バルホッピング)」を初開催 ～虎ノ門ヒルズの総勢 65 店舗が参加！飲んで食べて美食巡り～

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「虎ノ門ヒルズ」は、2024 年 10 月 8 日(火)～10 月 13 日(日)の期間、「Toranomom Hills Bar Hopping～虎ノ門ヒルズの総勢 65 店舗が参加！飲んで食べて美食巡り～」(以下、Toranomom Hills Bar Hopping ※読み「バルホッピング」)を初開催します。



Toranomom Hills Bar Hopping は、虎ノ門ヒルズの人気飲食店総勢 65 店舗が参加する、予約が取れない名店や話題の新店の美食を気軽に味わい、巡ることができるイベントです。各店舗で人気のフードとドリンクを組み合わせ、通常よりもお得な価格で提供する「ホッピングセット」が全 77 種類登場します。本イベントは、2016 年に森ビルの協力として開催された「虎ノ門街バル」が形を変えパワーアップしたものです。2020 年に虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー、2023 年にはステーションタワーが開業し、個性豊かな飲食店舗が虎ノ門に集結。数年で大きく拡大した虎ノ門エリアの「食」を存分にお楽しみいただけます。

本イベントでは、お肉屋さん直営のグリル料理×厳選日替わりクラフトビール、フレンチショートコース×スパークリング・白・赤ワインの少量 3 杯セット、“吞めるうなぎ料理店”のメのうなぎ茶漬け×日本酒など、全 77 種類の多彩なセットメニューを、1,000 円、2,000 円、3,000 円と手頃な価格でご用意。仕事帰りにサクッと飲み歩きや、贅沢気分を味わえる女子会、週末昼からのプレミアムなハシゴ酒など、様々なシーンでご利用いただけます。

参加者は、受付で配布されるリストバンドを各店舗で見せることで、期間中何度でも本イベントに参加可能。お通しなどの追加料金もなく、1 店舗 1,000 円から名店の味を楽しめます。さらに、イベント期間中スタンプラリー企画を実施。3 店舗を巡りスタンプを貯めることで、虎ノ門ヒルズ内店舗のお買い物券 5 万円分やアンダーズ東京ダイニング利用券 1 万円分など、豪華賞品が当たるはずれ無しの抽選に参加できる特典もご用意しています。

飲んで食べてお店を“ホッピング”する、この期間ならではの美食巡りで虎ノ門の「食」をご堪能ください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

虎ノ門ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 前田(080-7527-1309)、吉田裕紀(080-7687-8670)、吉田悠花、金井、細井

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

■モデルプランご紹介

プラン① 仕事帰りにサクッと飲み歩き！1,000 円セットを満喫する超お得プラン

仕事帰りに気の置けない仲間と 1,000 円で気軽に楽しめる飲み歩きセットをご紹介します。1 日の疲れを流す最初の一杯は「Btaps」の日替わりクラフトビール。「虎ノ門 嚙矢」の名物！3 種部位の黒豚焼きをお好みのお酒と共に食した後、立ち飲み「PON CUE BON」の広島県産牡蠣フライと広島県産レモンを使ったレモンサワーで、大人な一杯をお楽しみください。

Btaps 〈ビジネスタワー〉

フード：おつまみミスジローストビーフ
ドリンク：本日のクラフトビール
価格：1,000 円



虎ノ門 嚙矢 〈ステーションタワー〉

フード：名物！3 種部位の黒豚焼き
ドリンク：生ビール、ハイボール、
サワー各種、グラスワイン赤白など
価格：1,000 円



PON CUE BON 〈ステーションタワー〉

フード：広島県産牡蠣フライ 2 個
ドリンク：クラシックレモンサワー
価格：1,000 円



プラン② ちょっと贅沢な女子会に！ワインを嗜むラグジュアリープラン

手頃に、けれど贅沢に、友人とゆっくり食事と会話を楽しみたいという方におすすめの、ちょっと豪華な美味しいワインのセットをご紹介します。「Lien」からは、通常 4,840 円コースの料理を小ポーションにしたフレンチのショートコースと、ワイン少量 3 種が一緒になった 3,000 円セットが登場。「虎ノ門 ARBOL」のレバーパテ×白ワイン、「ELEZO GATE」のこだわりの肉料理×赤ワインと巡り、お得で贅沢な食事時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

Lien 〈ステーションタワー〉

フード：少量ずつのフレンチショート
コース
ドリンク：スパークリング・赤・白ワイン
少量 3 杯セット、またはノン
アルコールドリンク 1 杯
価格：3,000 円



虎ノ門 ARBOL 〈森タワー〉

フード：国産白レバーパテとバゲット
ドリンク：白ワイン
価格：1,000 円



ELEZO GATE 〈ビジネスタワー〉

フード：シャルキュトリ（テリーヌ、生ハム、
ローストハム、モルタデッラ、サラミ、
ピクルス、サラダ）
ドリンク：ワイン（赤、白、スパークリング）
価格：3,000 円



プラン③ お酒はもちろん、お食事もガッツリと！名店和食プラン

お酒もたくさん飲みたいけど、食事もしっかり楽しみたい！という方には、ボリュームある食事が付いた和食のセットをご紹介します。フレンチの技術を用いた和食料理店「つかんと」は、ヒレカツまたはロースカツにソーセージカツ2本が付いたセット、全国地鶏・銘柄鶏コンテスト最優秀賞の鶏肉を使用する「野乃鳥 幻鳥」では、焼き鳥4串のセットを提供。最後には、「うなぎの中庄」で♫のうなぎ茶漬けを堪能して贅沢に締めくくりください。なお、3店舗全て、豊富なドリンクの中から好みのものでお選びいただけます。

つかんと 〈ビジネスタワー〉

フード：一口ヒレまたはロースカツ
+ソーセージカツ2本
ドリンク：ビール、ハイボール、レモン
サワー、グラスワイン(赤・白・
オレンジ)

価格：2,000 円



野乃鳥 幻鳥 〈ステーションタワー〉

フード：焼き鳥4串(しそ梅、ねぎま、
つくね、ずり)
ドリンク：ビール、角ハイボール、ワイン
(スパークリング、赤、白)、ソフト
ドリンク

価格：2,000 円



うなぎの中庄 〈ステーションタワー〉

フード：♫のうなぎ茶漬け
ドリンク：お好きな日本酒(グラス)
価格：2,000 円



プラン④ 南インドの伝統料理に鰹を使ったスイーツも！個性豊かな変わり種プラン

Toranomon Hills Bar Hopping には、タイ、インド各国の伝統料理なども登場。普段はあまり食べる機会がない、という方にもおすすめの、個性的なセットをご紹介します。ニューヨークで一つ星を獲得したタイ料理店「ソムタムダー」、南インドの伝統料理を提供する「ERICK SOUTH」は、癖がありながら日本人でも食べやすいおすすめのメニューを提供。♫には「BRASSRIE by plein」でキャビアと鰹を使った贅沢なタルトと、スパークリングワインをお楽しみください。

ソムタム ダー 〈ビジネスタワー〉

フード：タムタイ(パパイヤサラダ)ハーフ
+ガイトート(フライドチキン)
ドリンク：瓶ビール、角ハイボール、
サワー、ソフトドリンク各種
価格：1,000 円



ERICK SOUTH 〈ビジネスタワー〉

フード：南インドの前菜3種セット
ドリンク：ラムコーク
価格：1,000 円



BRASSRIE by plein 〈ステーションタワー〉

フード：キャビアと本鮭のタルト
ドリンク：スパークリングワイン
価格：1,000 円



■開催概要

- タイトル : 「Toranomom Hills Bar Hopping～虎ノ門ヒルズの総勢 65 店舗が参加！飲んで食べて美食巡り～」
※読み方は「バルホッピング」
- 日程 : 2024 年 10 月 8 日(火)～10 月 13 日(日) ※6 日間
- 時間 : 平日 17:00～23:00(L.O.22:00)、土曜 11:00～23:00(L.O.22:00)、日曜 11:00～22:00(L.O.21:00)
- 対象 : 65 店舗(虎ノ門ヒルズ 4 棟+新虎通り CORE の飲食店舗)
- 参加費 : 500 円 ※ヒルズアプリ新規加入で無料
- 参加方法 : ステーションタワーB2F に設置された受付または参加店舗店頭にて、リストバンドを受け取り。
各店舗でリストバンドを提示することで、期間中何度でもホッピングセットを注文可能。※お通しなし
- 抽選企画 : 3 店舗を巡るとはずれなしの豪華賞品があたる抽選に参加できるスタンプラリー企画
- 豪華賞品 : ・SELECT by BAYCREW'S お買い物券 5 万円分
・TOKYONODE DINING お食事券 3 万円分
・アンダーズ東京ダイニング利用券 1 万円分
その他、虎ノ門ヒルズ内のサービス店舗で使える施術チケット、物販店舗のおすすめギフト BOX など

＜本件に関するお問い合わせ先＞

虎ノ門ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 前田(080-7527-1309)、吉田裕紀(080-7687-8670)、吉田悠花、金井、細井

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