



TORANOMON HILLS

PRESS RELEASE

森ビル株式会社
2025年3月13日

有名店のコースを 3,000 円から堪能できる！「イタリアン×鮭×タイ料理」の異色コラボも
「Toranomom Hills Station Tower Special Dinner Days」開催
 ～「食」の街・虎ノ門の一度は行きたい人気店で、春のグルメを堪能～

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 ステーションタワー」では、2025年4月3日(木)～4月6日(日)の4日間、期間限定のコース料理やスペシャルフードを堪能できる特別イベント「Toranomom Hills Station Tower Special Dinner Days(以下、「Special Dinner Days」)を開催します。



虎ノ門ヒルズ ステーションタワーには、東京の人気店から地方の名店まで、あらゆるレストランの最新店舗が集結し、2023年秋の開業以来、朝から晩まで連日多くのお客様にお越しいただいています。

そんなステーションタワーでこの春開催する「Special Dinner Days」では、予約困難店のメニューを 3,000 円から楽しめるコスパ抜群の「スペシャルコース」や、アラカルトでも楽しめる「スペシャルフード」、コラボメニューや鮮魚解体ショーなどが楽しめる各店独自の「レストランオリジナルコンテンツ」など、この期間でしか堪能できない全 24 店舗による特別メニューや企画を展開します。その他、イベントを盛り上げる DJ やアーティストによるライブコンテンツ、「スペシャルフード」を自由に持ち寄れる「立ち飲み」エリアも展開。虎ノ門ヒルズのグルメを楽しめるコンテンツを多数ご用意しています。

この機会に、「食」の街・虎ノ門ヒルズで忘れられない思い出を残してみたいはいかがでしょうか。

■開催概要

タイトル：Toranomom Hills Station Tower Special Dinner Days

日時：2025年4月3日(木)～4月6日(日) 各日 17:00～23:00(22:00LO)(日曜は 17:00～22:00(21:00LO))

場所：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 4F・2F・B1F

対象店舗：24 店舗

特設ページ：<https://www.toranomomhills.com/events/2025/04/0154.html> ※3月20日(木)公開予定

＜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)、小野、吉田悠花、金井、細井

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

■ お手頃価格で人気店のコースを味わえる！コスパ抜群の「スペシャルコース」

通常、10,000 円を超えるディナーコースを提供する「虎ノ門 もう利」からは、半額以下の 5,000 円で楽しめるショートコース「店主お任せお試しコース」が登場。その他、3,000 円でメインのチキンからスープ、デザート、乾杯スパークリングまで付いてくる「RITUEL 虎ノ門」の「リチュエル・エントリー・ディナーコース」、前菜盛り合わせから、トムヤムスープ、パッタイまでボリューム満点のエスニック料理を堪能できる「スコンター」の「スコンター ショートコース」など、この機会に一度は食べたいコスパ抜群なコースメニューをお楽しみいただけます。

・虎ノ門 もう利 <4F>

要予約

店主お任せお試しコース / 5,000 円(全 6 品)



全国から届く朝どれ鮮魚や、水と醤油のみで炊いた煮付けなどの和食を存分に味わえます。前菜のいくらの下には赤酢のシャリが入ります。

・RITUEL 虎ノ門 <2F>

要予約

リチュエル・エントリー・ディナーコース / 3,000 円(全 6 品)



チキングリルや淡路島産の甘い玉ねぎを使用した、名物のオニオングラタンスープが入ったコース。乾杯ドリンクも付いています。

・スコンター <4F>

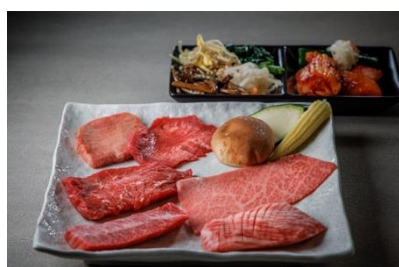
スコンター ショートコース / 3,000 円(全 5 品)



青パパイヤサラダなどの 3 種盛り合わせ、自家製ソースで漬け込み焼き上げた鶏の炙り焼き、タマリンドソースを使ったタイ式焼きそばなどのコース。

・焼肉山水 <4F>

山水御膳 / 4,000 円(肉 6 種+3 品)



厚切りタン、ハラミ、上ロースなど人気のお肉を 1 枚ずつ盛り合わせた贅沢なコース。店自慢のカルロスは爽やかな甘みが絶品です。

<その他店舗一覧>

フロア	店舗名	メニュー名	価格	備考
B1F	W TORANOMON	春のSpecialシェアコース	3,000円	
2F	日常茶飯時	季節の炊き込みご飯コース	5,000円	要予約
4F	創作串揚げ つだ	お試しコース	3,000円	
4F	Bistro CentGrammes Charbon	ソングラムのショートコース	3,000円	
4F	つるりつるり 蕎麦と炉端	つるりのショートコース	4,000円	
4F	Lampada	ランパダ 春のスペシャルコース	4,000円	
4F	鉄板焼 りんご	和牛ステーキコース	5,000円	要予約
4F	鮪 おにかい×2	スペシャルショートコース	5,000円	要予約
4F	鮪 すがひさ	スペシャルショートコース	5,000円	要予約

■ 気になっていたあの店にも気軽に！“ちょい食べ”できる限定メニュー「スペシャルフード」

いろいろなお店でお酒と食事を楽しみたいという方には、単品で注文可能な「スペシャルフード」がおすすめです。「Lien」からは、ピーツや桜のチーズケーキなど春らしさ満点のメニューがセットになった「Lien スペシャルフード5点盛」、「BRASSERIE by plein」からは、イタリア南部の伝統調味料・コラトゥーラであえたタルタルが楽しめる「キャビアと本鮪のタルト+スパークリングワインのセット」が登場。その他、久々にびったりな「虎ノ門 楽崙」の「いくらと雲丹の和牛小井」など、手軽に注文しやすい特別メニューも満載です。イベント初日の4月3日には一部店舗のスペシャルフードをテイクアウトし、自由に持ち寄れる「立ち飲み」エリアも開放します。

•Lien <4F>

4/3 テイクアウト可

Lien スペシャルフード5点盛 / 1,000円



季節野菜のマリネ、パテ・ド・カンパーニュ、桜のチーズケーキなど、まるでコースの様な5種盛り、ロゼワインも付いています。

•flour + water <4F>

テイクアウト限定

パン詰め合わせ / 1,000円



10種類以上のパンから4個選ぶことができます。フランス産の発酵バターを使用した「天使のクロワッサン」がオススメ！

•BRASSERIE by plein <4F>

4/3 テイクアウト可

キャビアと本鮪のタルト+
スパークリングワインのセット/1,000円



コラトゥーラであえた本鮪のタルタルとキャビアとフレッシュなスパークリングワインのセット。+1,000円でキャビアの量が倍&シャンパーニュに！

•虎ノ門 楽崙 <4F>

テイクアウト不可

いくらと雲丹の和牛小井 / 2,000円



仙台牛のイチボと北海道のウニ、いくらという豪華食材をちょうどいい小井で楽しめます。低温調理されたイチボの食感が絶妙な一品です。

<その他店舗一覧>

フロア	店舗名	メニュー名	価格	備考
2F	THE GRILL TORANOMON	ゴルゴンゾーラチーズケーキ&モスカートメディテラネオピノード	2,000円	テイクアウト不可
2F	RITUEL 虎ノ門	Triple Cheese 特製オニオングラタンスープ	2,000円	テイクアウト不可
4F	餃子マニア	4種の水餃子とスパークリングワインのセット	1,000円	4/3テイクアウト可
4F	スコンター	青パパイヤサラダなどの盛り合わせ	1,000円	4/3テイクアウト可
4F	Lampada	ペンネアラビアータ	1,000円	4/3テイクアウト可
4F	falò+	炭火で焼き上げた肉串(牛・豚・鹿)	2,000円	テイクアウト不可
4F	中華バルサワダ	銘柄鶏骨付きもも肉のクリスピーチキン砂漠仕立て	2,000円	テイクアウト不可
4F	野乃鳥 幻鳥	串三種とタタキ2種のセット	2,000円	テイクアウト不可
4F	Bistro CentGrammes Charbon	門崎丑ハンバーグのロッシェニ風	2,000円	4/3テイクアウト可
4F	うなぎの中庄	大盛りひつまぶし(2-3人前)	4,600円	テイクアウト不可

■ 名店同士の日限定コラボや解体ショーも！店舗独自のオリジナル企画が盛り沢山

「スペシャルコース」や「スペシャルフード」以外にも、店舗独自のグルメコンテンツをご用意。焼き火イタリアン「falò+」と鮓とタイ料理を融合する「鮓 すがひさ」の日限りのコラボレーションや、イタリアンとお酒を提供する「Lampada」の鮮魚解体ショーなど、各店舗こだわりのオリジナル企画を多数展開します。

・「falò+」×「鮓 すがひさ」 <4F> 4月3日限定

変タイ鮓×焼き火イタリアンの日限定コラボ



3日限定のコラボコースを展開します。江戸前鮓×タイ料理のエッセンスと炭火焼き料理、発酵を取り入れたイタリアンが楽しめます。
 コラボコースは、15時～、18時～、19時半～、21時～の4つの時間帯で実施します。

・Lampada <4F> 4月3日限定

鮮魚解体ショー&「PON CUE BON」とのコラボ



鮮魚の解体ショーを開催。店内のフリースペースにてオリジナルの魚料理として提供されます。
 また、B2F「T-MARKET」の人気店「PON CUE BON」とコラボレーションし、名物レモンサワー(900円～)と牡蠣(1,400円～/4P)を販売します。

<その他店舗一覧>

フロア	店舗名	概要
4F	スコンター	1名フード2品以上の注文で、タイビール飲み放題(ソフトドリンクも可)。1,500円。
4F	焼肉山水	4/3、4の17:00～19:00に来店すると、1杯目のドリンクを330円で提供。ボトルはNG。
4F	虎ノ門 もう利	スペシャルコースに合わせたワインペアリングを4/3、5、6で限定販売。6杯3,000円。
4F	野乃鳥 幻鳥	首脳会議にも採用された「鳥居平今村」のヴィンテージワインをグラス販売。1,600円。
4F	Lien	店内利用にてスペシャルフードをオーダーするとワンドリンクサービス。
4F	創作串揚げ つだ	スペシャルコースにプラス1,000円で十四代(日本酒)またはテタンジェ(シャンパーニュ)追加可。
4F	BRASSERIE by plein	店内のハイカウンター席の利用でスペシャルフードをオーダーすると、スパークリングワインをシャンパーニュにグレードアップ可能。 ※座席に関わらず、スペシャルフードのみご注文の場合、30分の席利用となります。

■ 初日限定！「音楽」や「立ち飲み」で盛り上がる、記憶に残る特別コンテンツ

イベント初日の4月3日限定で、イベントを盛り上げるDJやアーティストによるパフォーマンスを実施するほか、スペシャルフードを自由に持ち寄れる「立ち飲み」エリアも設置します。さらに、5,000円以上のお会計で参加できるハズレなしの豪華抽選会など、記憶に残ること間違いなしのコンテンツが多数登場します。

① アーティスト・DJによるパフォーマンスで盛り上がる「Music」

歌、ラップ、ビートボックスまで自在に扱うソウルシンガーNenashi氏によるミュージックライブや、DJ YASUO EGASHIRA氏らがお酒に合う居心地の良い「音楽空間」を演出。



ミュージックライブ
Nenashi

<スケジュール>

- ① 19:00～19:30
- ② 21:00～21:30



DJ
YASUO EGASHIRA

<スケジュール>

- ① 18:00～19:00
- ② 20:00～21:00
- ③ 22:00～23:00

・場 所：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 4F

② スペシャルフードを持ち寄り、立ち飲みを楽しめる「フリースペース」

ステーションタワー4Fには、テイクアウト可能なスペシャルフードを持ち寄り、立ち飲みを楽しむことができるフリースペースを設置します。今しか味わえない虎ノ門ヒルズの食と体験を楽しんでみてはいかがでしょうか。

・時 間：4月3日(木) 17:00～23:00

・場 所：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 4F 各所

※ドリンクは「BRASSERIEby plein」「Lampada」「カフェ&バー クロワゼ」で販売します。

③ 豪華賞品が当たるハズレ無しの「抽選会」

スペシャルメニュー(コース、フード)提供店で5,000円以上(レシート合算無し)お食事いただくと、虎ノ門ヒルズ内で使えるディナーチケットや、「THE STAND fool so good(s)」のおしゃれ雑貨、「cask」の虎ノ門ブレンドドリップバッグなど、ハズレなしの豪華賞品が当たる抽選に参加できる特典もご用意しています。

<概要>

- ・参加方法：スペシャルコース・フード提供店にて、1店舗で5,000円以上(レシート合算無し)お食事いただいたレシートのご提示で、抽選に参加
- ・抽選会場：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 4F
- ・受付時間：4月3日(木) 17:00～23:00
- ・豪華賞品：
 - ・虎ノ門ヒルズお食事券 3万円分
 - ・THE STAND fool so good(s) 雑貨
 - ・Dr.Stretch/Jetset サービスチケット
 - ・cask 虎ノ門ブレンドドリップバッグ 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)、小野、吉田悠花、金井、細井

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