

**ここでしか味わえないスペシャルメニューが登場！食のライブパフォーマンスや樽酒の振る舞いも
『虎横祭 5 周年 スペシャル!! ～「ありがとう」を「美味しい」で返そう～』開催
5 周年を記念した“5 大コンテンツ”では、“5”種を味わう一皿や“5”大シャトーも楽しめる**

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」では、2025 年 6 月 6 日(金)、7 日(土)の 2 日間、「虎ノ門横丁」(虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3 階)の開業 5 周年記念イベント『虎横祭 5 周年 スペシャル!! ～「ありがとう」を「美味しい」で返そう～』を開催します。



東京中の名だたる名店が集結する虎ノ門横丁は、2020 年の開業以来、新しい食の中心地として連日多くのお客様にご来訪いただき、今年 6 月に 5 周年を迎えます。

毎年賑いを見せる恒例イベントとなった「虎横祭」には、昨年に引き続き虎ノ門横丁の全 25 店舗が参加。「ありがとうを美味しいで返そう」を合言葉に、5 周年にふさわしいこのイベントでしか食べられないスペシャルメニューやオリジナルコンテンツを多数ご用意します。

また、虎ノ門横丁に新たにオープンする 3 店舗、老舗焼肉店が手掛ける和牛料理屋「和牛小皿 しんうち」、ナチュラルワインとイタリア料理を楽しむ「FLAMINGO」、東京初出店となる愛知県伏見で人気のダイニングバー「CARAVAN」も「虎横祭」に初参戦します。

当日は、各店選りすぐりのスペシャルメニューの提供はもちろん、豪華景品が当たる福引大会や会場一体を盛り上げる“感謝の乾杯”企画など、5 周年にふさわしい 5 大コンテンツを展開。さらにパワーアップした虎ノ門横丁の 5 周年を盛り上げる 2 日限りの“食の縁日”をぜひお楽しみください。

■虎横祭 5 周年 スペシャル!! ～「ありがとう」を「美味しい」で返そう～ 開催概要

開催日時:2025 年 6 月 6 日(金)17:00～23:00、7 日(土)15:00～23:00

開催場所:虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3 階 虎ノ門横丁

公式サイト:<https://www.toranomonhills.com/events/2025/06/0184.html>

＜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: 小野(080-4653-1882)、前田(080-7527-1309)、吉田裕紀、細井

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

其の一) ここでしか味わえない虎横祭限定スペシャルメニュー

今年も各店舗の個性を活かし、工夫を凝らした 5 周年ならではのスペシャルメニューが登場。常連のお客様にも、初めましてのお客様にも楽しんでいただける逸品が並びます。五感を通して普段とは違った“食の縁日”を堪能いただけます。

■ 予約の取れない名店による、2 日間しか味わえないこだわりの逸品

・虎ノ門とだか

白子といくらの紅白パスタ / 3,500 円

白子の酒盗、鯛の塩辛、生クリーム、鶏がらスープを使った白子といくらのクリームパスタ。プチプチ食感を楽しめるいくらと、香ばしく炙った白子が紅白を演出しており、お祝いにぴったりのメニューです。



・バードランド 虎ノ門

鮎の魚醤で仕上げる手羽元焼き / 990 円

岐阜の鮎料理専門店「川原町泉屋」の鮎の魚醤を使った手羽元。一本一本丁寧に炭火で焼き上げた手羽元は、鶏肉本来の旨味を最大限に引き出した逸品です。付け合わせの『鮎のうるか』と一緒にどうぞ。



■ “5”周年を祝う！一皿で“5”種類の味を楽しめる限定メニュー

・瑠灯

大五味(醍醐味)そば / 2,800 円

福井の在来種そば粉を使った打ちたてゆでたての十割せいろを、肉そば5種類で楽しむことができる5周年の特別メニュー。店舗で人気の味を少しずつ食べることができる、お店の魅力が詰まった一膳です。



※肉そば5種類: 豚しゃぶカレー南蛮、刻み鴨葱、とり天梅おろし、和牛と雲丹のからすみかけ、肉味噌とろろ(画像上から時計回り順)

・鮎ラーメン+

鮎〇510(丸ごと)焼き / 555 円

岐阜から取り寄せた、頭の先から尻尾まで食べられる鮎の丸ごと(〇510)姿焼きを“5”周年にちなんだ限定価格でご提供。さらに塩は5種類を用意。様々な味を試しながら、鮎の魅力を存分にお楽しみいただけます。



※塩5種類: 抹茶塩、燻製塩、トリュフ塩、七味塩、カレー塩

■「虎横祭」に初参戦！今年オープンした新店の贅沢な肉料理

・和牛小皿 しんうち ※4/18(金)OPEN

A5 和牛しんうち串 / 980 円

静岡県産の A5 牝牛をじっくりと焼き上げた、虎横祭限定の黒毛和牛串です。一本一本丹念に焼き上げることで余計な脂を落としており、柔らかくジューシーでまろやかな味をお楽しみいただけます。



・FLAMINGO ※4/18(金)OPEN

シャルキトリの 5 種盛合わせ / 3,000 円

店舗の看板メニューを含む 5 種のシャルキトリの盛り合わせをスペシャルバージョンでご用意。毎日 30 種類以上をグラスでご用意するワインのお供にぴったりの一皿です。



・CARAVAN(キャラバン) ※5/31(土)OPEN 予定

湯布院椎茸 自家製旨み餡挟み揚げ / 980 円

大分県・湯布院から取り寄せた香り高い椎茸に、豚の旨みをぎゅっと詰めた自家製餡とチェダーチーズを挟んだ一品。サクッと揚げて、とろける味わいになっています。



■ もちろんお酒も豪華に！限定のプライベート日本酒に 5 大シャトーのチンチロも

・虎ノ門酒場器楽亭+

隠し酒プレミアム日本酒 / 660 円～

器楽亭+イチオシの隠しプレミアム日本酒を特別価格でご提供。どのような日本酒があるかは当日お店に行ってからのお楽しみ。中には、世界中でここしか飲めないプライベート日本酒も揃います。



・HAND PICKING WINE

外れくじなし?! 5 周年感謝チンチロ / 5,000 円～

5 周年特別感謝企画として、5 大シャトーが店舗に大集合。チンチロで当たれば、ランダムで 5 大シャトーのいずれかを飲むことができます。5 大シャトーを逃しても、5,000 円以上のお値打ち商品をご用意しています。



■ “はしご酒”にもぴったりなサイズ感！見た目もかわいい酒のおつまみ

・ファイヤーホール 4000

虎の火鍋肉まん(3つ入り) / 900 円

虎横祭限定の虎の顔を模した手作りの肉まんです。中には、店舗の名物である火鍋味の餡が入っており、見た目も味も大満足。食べるのがもったいないくらいのかわいい見た目にも注目です。



・魚菜由良 雑魚亭

めで鯛むすび(2個) / 800 円～

ランチで一番人気の鯛飯が、可愛らしい俵型のおむすびに。縁起の良い魚とされる鯛のカマを存分に使用したおむすびの上には、鯛の照り焼きを添えてご提供。鯛飯の優しい味わいと照り焼きの相性は抜群です。



・つかんと

一口幸せワンスプーンカツ丼 / 500 円～

つかんと名物「とじないかつ丼」の幸せを一口分に閉じ込めた一品。おいしさはそのままに、“はしご”の間にうれしいサイズ感に仕上げています。虎横祭限定の、贅沢なワンスプーンをお楽しみください。



・sisi 煮干啖

ニボバターじゃが / 1,000 円

いりこを含んだ特製バターを使用したじゃがバターです。たっぷり乗せた店舗特製のいりこの風味豊かなバターを、ふかしたてでほくほくの大きなジャガイモに十分に溶かしてからお召し上がりください。



■ 虎ノ門蒸留所からは、特製麺の焼きそばや横丁内で作られた記念ジンも

・酒食堂 虎ノ門蒸留所

マッキー監修! 開化楼麺の屋台やきそば / 1,100 円

虎ノ門横丁プロデューサー・マッキー牧元氏の監修による、“浅草開化楼”の特製麺を使用した大人の屋台風焼きそば。お酒のつまみにも、メにもぴったりな一品です。ジンハイボールと合わせるのがおすすめ。



・虎ノ門蒸留所

五周年ジン / 6,820 円

季節ごとの植物を、最も香りが良い瞬間に採取・蒸留して仕立てた季節のジン。5 周年を記念し、シトラス、ハーブ、スパイス、フローラル、グリーンなどをバランスよくブレンド。奥行きのある香りと味わいを楽しめます。



其の二) 臨場感あふれる食のライブパフォーマンス

「本まぐろ丸ごと食べ尽くしイベント」や「5 周年祝い餅つき」など、“美味しいをその場で味わえる”臨場感あふれる振る舞いイベントを開催。一部参画店舗では、捌きたてのまぐろや、つきたてのお餅の素材を活かした限定メニューもお楽しみいただけます。虎ノ門横丁ならではの、素材に向き合い、腕を振るう各店舗のシェフたちのお料理をご堪能ください。

● 藤田の本まぐろ降臨！「本まぐろ丸ごと食べ尽くしイベント」

有名鮪店でしか味わえない、100 キロ級の「天然本まぐろ」を丸ごと食べ尽くす！名だたる名店から絶大なる評価を得る、日本最高峰の藤田の本まぐろを、当日捌きたての新鮮な状態で、虎ノ門横丁内の限定店舗にて、お刺身はもちろん、様々な調理法、部位ごとの味わいを特別メニューとして堪能いただけます。



日程：2025 年 6 月 6 日(金)18:00～、6 月 7 日(土)16:30～

場所：＜実演＞酒食堂 虎ノ門蒸留所

＜提供＞一部限定店舗

● お客様との協力で作りあげる「5 周年祝い餅つき」

縁起担ぎとして知られる伝統的行事「餅つき」を開催します。各店舗の店主とともにお客様にも実際に餅つきを体験いただける他、つきたてのお餅をその場でお召し上がりいただけます。 ※無くなり次第終了

日程：6 月 7 日(土)15:00～16:00

場所：虎ノ門横丁 寄合席

其の三) 豪華景品が当たる！虎ノ門横丁「食の“大”福引大会」

全 25 店舗のお勧め福袋、虎ノ門横丁オリジナルグッズ、食の豪華体験チケットなど、虎ノ門横丁ならではの“食”にまつわる豪華景品が当たる福引大会を開催します。期間中、虎ノ門横丁店舗のご利用 1,000 円ごとに福引券チケット 1 枚を配布。福引券チケットを 5 枚集めると、福引大会に参加できます。普段は手に入らない選りすぐりの豪華景品が当たる本企画にぜひご参加ください。

日程：6 月 6 日(金)、7 日(土) ※チケット配布期間は 5 月 30 日(金)～6 月 7 日(土)

場所：POP UP スペース

其の四) 虎ノ門横丁 5 周年“感謝の乾杯”イベント

虎ノ門横丁は、多くの方々とのご縁があつて5周年を迎えます。これまで数々のイベントを盛り上げていただいた酒造に今回もご協力をいただきながら、皆様との“乾杯”を盛り上げ、感謝をお伝えする企画をご用意します。

●「陸奥八仙」による樽酒の鏡開き

これまで数々のイベントをご一緒してきた青森県八戸市にある八戸酒造が醸す日本酒「陸奥八仙」の樽酒鏡開きを開催します。お酒を振る舞い皆様へ感謝の思いをお伝えするとともに、会場が一体となってイベントを盛り上げます。
※無くなり次第終了

日程：6月6日(金) ※実施時間の詳細は公式サイトの更新をご確認ください。

場所：酒食堂 虎ノ門蒸留所



● ちんどん屋横丁練り歩き

ちんどん屋が北門から練り歩き、各店舗がウェーブの様に乾杯を行います。店舗ごとに乾杯の合いの手でカウントダウンを実施。虎ノ門横丁全体で一体感を演出します。

日程：6月6日(金)、7日(土) ※実施時間の詳細は公式サイトの更新をご確認ください。

場所：虎ノ門横丁全体



其の五) 提灯や法被など“お祭り”を盛り上げる虎横祭装飾

イベント期間中、虎ノ門横丁内には提灯装飾が施され、華やかで賑やかな空間を演出します。また、法被に腕を通した各店舗のスタッフがお客様をお出迎えします。

日程：6月1日(月)～8日(日)

※スタッフの法被着用は6日(金)、7日(土)

場所：虎ノ門横丁全体



＜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: 小野(080-4653-1882)、前田(080-7527-1309)、吉田裕紀、細井

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