

roppongi hills

PRESS RELEASE

森ビル株式会社

2025 年 6 月 11 日

全 19 店舗が参加！六本木ヒルズ 夏のスイーツ企画
「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2025」開催
王道アイスからかき氷、プラントベースまで、多彩な冷たいスイーツが大集合！

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する六本木ヒルズは、各店こだわりの個性豊かなアイスを提供する「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2025」を6月28日(土)～8月31日(日)の期間に開催します。



毎年ご好評いただいている六本木ヒルズの夏スイーツ企画。昨年に引き続き今年も「アイス」をテーマに開催します。昨年よりもさらに商品ラインナップが増え、六本木ヒルズ限定の 13 メニューを含む個性豊かな 21 メニューのひんやりスイーツが登場します。

白桃コンポートとヨーグルトクリームが贅沢に入った、松也の「白桃ヨーグルトのかき氷」や、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションではジョエル・ロブションで世界初の試みとなるかき氷「グラス ビレ マンゴー」を展開。その他、手作りのブリオッシュの中にイタリアンジェラートとクリームをたっぷりとトッピングしたヒルズ ダル・マットの「ふわふわジェラトツツォ」など、アイスが主役のひんやりスイーツをご用意しました。また、植物由来の素材のみを使用しながらも、濃厚なアイスともっちりドーナツを味わえるオスカー ワイルドの「ドーナツアイス」や、ダウントッププラントの「プラントベース アイスcream」など、健康を気遣いながら美味しくいただけるプラントベースアイスクリームも登場。ジェラート専門店ならではの旬のフルーツを使用した、ジェラテリア ラッフィナートの「ジェラート3種盛りコーン」や、毛利サルヴァトーレ クオモの「トロピカルフルーツとショコラータのパルフェ」など、フルーツを贅沢に使ったひんやりスイーツはカラフルな見た目でも夏らしさを演出します。テイクアウト可能な商品も多数ご用意しており、六本木ヒルズ内の毛利庭園など屋外でもお楽しみいただけます。

六本木ヒルズの人気店舗が提供する、この夏を彩るアイスとともに、素敵な夏のひとときをお過ごしください。

■「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2025」開催概要

開催日時:2025 年 6 月 28 日(土)～8 月 31 日(日)

開催場所:六本木ヒルズ内 各店舗

公式サイト:https://www.roppongihills.com/sp/iceiceice_2025(6 月 17 日(火)よりサイト公開)

＜本件に関するお問い合わせ先＞

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、吉田悠花、(080-7954-0896)、吉野

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

roppongi hills

■見た目も華やか！フルーツやヨーグルトなどで彩るかき氷

・ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

グラス ピレ マンゴー / 2,600 円 ※サービス料 10%別

ジョエル・ロブションで世界初の試みとなるかき氷が、六本木ヒルズ限定で登場。ふわっとした口溶けの氷の上に、パイナップル・パッションフルーツ・マンゴーのピューレとマダガスカル産バニラで香りを添えたオリジナルシロップを重ねました。底にはバナナベースのソースを忍ばせ、マンゴーと共に果実の多彩な味わいを演出。※7月1日(火)より販売



・松也-MATSUNARI-

白桃ヨーグルトのかき氷 / 2,640 円

ふんわりと繊細な氷の上に、芳醇な白桃シロップと爽やかなヨーグルトのエスプーマ、そして上品な甘さの白桃コンポートを贅沢にトッピング。食べ進めるごとに氷の中から白桃とヨーグルトクリームが現れ、味わいに奥行きを添えます。お好みで追いかけ用のソースを加えながら、最後の一口まで白桃の美味しさを存分に楽しめる逸品となっています。※7月1日(火)より販売



・ナイン 9+

生シロップのふわふわかき氷 / 1,800 円～



素材本来の自然な甘みを引き立てた生シロップをふんだんに使用したかき氷。信州の純氷を丁寧に削り出し、ふわっとした口どけを実現しました。つぶつぶの果肉感と生クリームのエスプーマが絶妙にマッチするいちごと、抹茶アイスと白玉を添えたお茶の香り豊かな抹茶に加え、旬の果実を活かした期間限定フレーバーも随時登場。



roppongi hills

■ヘルシーで美味しく素材の味を楽しめるプラントベースアイス

・オスカー ワイルド

ドーナツアイス / 各 780 円



植物由来の美味しさを追及するプラントベースのドーナツ専門店から、夏限定のスイーツが登場。シナモンドーナツに自家製ソイアイスを重ね、アクセントにスパイスコーラ・ラズベリー・マンゴーの 3 種のソースをトッピングしました。もちもちの温かいドーナツと、とろけるアイスの絶妙なハーモニーをご堪能ください。



六本木
ヒルズ
限定

・ホバ/トソ

マンゴー&ジンジャーライム
アイス / 890 円



菜食料理の魅力をカジュアルに楽しめるホバ/トソから、夏限定のスイーツが登場。濃厚なマンゴーと爽やかなジンジャーライムの 2 種類を盛り合わせたプラントベースのアイスに、グレープフルーツとマンゴーをトッピング。ジンジャーチップがスパイシーなアクセントを添える、大人のデザートです。



六本木
ヒルズ
限定

1 日
10 食限定

・ダウントッププラント

プラントベース アイスクリーム /
シングル 530 円～、ダブル 930 円～



素材本来の味わいが際立つプラントベースのアイスクリームは、店内で一つひとつ丁寧に手作りしたこだわりの逸品。さまざまなフレーバーが日替わりで登場し、自分好みにトッピングができるのも魅力的です。

※写真はベリーベリーパーティー&ゴーゴーマンゴーのフレーバーにワッフルボウル(+300円)とココアクッキー、ココナッツトッピング(+100円)を追加。



六本木
ヒルズ
限定

■旬のフルーツを使用した色鮮やかなアイス

・毛利 サルヴァトーレ クオモ

トロピカルフルーツとショコラータの
パルフェ / 2,200 円

15 種のハーブを使用したリキュールとライチを合わせたグラニテに、マンゴージェラートとバニラアイスを重ねた大人のパルフェ。中に忍ばせたほろ苦いガナッシュと、トロピカルフルーツの瑞々しい甘みが織りなす絶妙なバランスを、カクテル感覚でお楽しみください。

※この商品はアルコールを使用しています。



六本木
ヒルズ
限定

1 日
10 食限定

・mam and pops ジェラート

パイン・パイン・パイン！！ /
880 円



北海道産のフレッシュミルクに完熟パイナップルのピューレを贅沢に合わせ、まろやかで奥行きのある味わいのジェラート。トッピングに特製のシロップに漬け込んだジューシーなパインを添え、夏祭りを思わせる華やかさを演出。ミルクのやさしい甘みと果実の風味が重なり合う、夏にぴったりの逸品です。



六本木
ヒルズ
限定

・ジェラテリア ラッフィナート

ジェラート 3 種盛りコーン /
1,100 円



料理人自らが市場で吟味した厳選食材を贅沢に使用し、イタリア製の専用マシンで作る本格派ジェラート。店内に並ぶ 16～18 種類の多彩なフレーバーの中でも、濃厚なピスタチオ、夏にぴったりの爽やかなマンゴー、甘酸っぱい木苺は特に人気が高い一品。



rongi hills

■アイスが主役のひんやりスイーツ

・グランドフードホール

老舗あんこや野中の

くりむぜんざい / 1,000 円

創業 70 年以上の歴史を誇る、老舗あんこ専門店『野中』のぜんざいに、無添加のバニラアイスとさつまいもチップスを合わせた和風スイーツ。ふっくらと炊き上げた大粒のあんこ、まろやかなバニラアイスとのバランスが秀逸です。



・ヒルズ ダル・マット

ふわふわジェラトツツォ /

1,485 円

手作りしたブリオッシュの中にイタリアンジェラートとクリームをたっぷりとトッピングしたマリトツツォ。フレーバーは食感も楽しいピスタチオ、甘酸っぱいフレッシュラズベリー、上品な甘さの芳醇バニラの 3 種類をご用意。



・クレーム デ ラ クレーム

シューソフト / 594 円

サクサクの生地に濃厚な自家製カスタードをたっぷり詰め込んだシュークリームに、ミルクの風味豊かなソフトクリームを惜しみなく重ねました。贅沢なボリューム感と濃厚な味わいはスイーツ好きも納得の満足感。お好みでアーモンドと焼き菓子のシュケットをトッピングすれば、食感も同時に楽しめます。



六本木
ヒルズ
限定

1日
20食限定



六本木
ヒルズ
限定

1日
15食限定



六本木
ヒルズ
限定

・六本木洋食 おはし

北海道ミルクアイスを使ったクリームソーダ

/ 各 980 円

美しいグラデーションのソーダに北海道産ミルクアイスを浮かべ、チェリーとミントで涼やかに仕上げました。はちみつレモンシロップに漬け込んだナタデココが、食感のアクセントに。定番のメロンとブルーハワイの色彩豊かなソーダとまろやかなアイスが溶け合い、絶妙なハーモニーを奏でます。

・ラ・メゾン・デュ・ショコラ

オンカショコラ、オンカキャラメル

/ 各 990 円

昨年大人気だったオンカショコラに加え、今年はほろ苦いキャラメル風味がクセになるオンカキャラメルが新たに登場。サクッとしたクッキーシューの中には濃厚なキャラメルアイスとビターなソースを贅沢に閉じ込めました。チョコレートとキャラメル、それぞれ異なる大人の味わいをお楽しみください。



六本木
ヒルズ
限定



ronni hills

■自宅でも楽しめるテイクアウト可能なアイス

・菓子の記録帖

栗アイスクリーム(小布施堂) /各 389 円



昨年、好評を博した栗菓子の名店『小布施堂』の栗アイスクリームが今年も満を持して登場。たっぷりの栗餡が小布施の生乳と合わさって、クリーミーな味わいを生み出します。贅沢に散りばめられた栗の粒がアクセントに。口の中でひんやりと栗の風味が広がる幸福度満点の逸品です。



・ニュースタイル銀座千疋屋

銀座プレミアムアイス、

銀座プレミアムシューアイス /各 432 円



厳選されたフルーツを取り扱うニュースタイル銀座千疋屋から、カップアイスとシューアイスが登場。果物の芳醇な味わいを活かしたフレーバーとベーシックなバニラを 4 種類ずつご用意。素材本来の持ち味を最大限に引き出した至福のアイスクリームをぜひご賞味ください。



・パティスリーパブロフ

バニラアイス / 各 486 円



なめらかな舌触りを追求したパブロフのオリジナルアイスクリーム。香り高くマイルドな甘さが広がるマダガスカル産と、スパイシーな風合いのパプアニューギニア産タヒチ種の産地が異なる 2 種類のバニラアイスをご用意しました。期間限定のこの機会にぜひ食べ比べてみてください。



・ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション

ジョエル・ロブションのアイス /

各 600 円



なめらかな口どけにこだわった、ジョエル・ロブションのカップアイス。レストランで開業以来大人気のバジル＆ライムは、口に含んだ瞬間に爽やかなバジルの香りが広がります。他にも夏らしい味わいのエキゾチック、上品な甘さの抹茶をはじめとした全 8 種類をご用意しています。



※そのほか、ヒルズボックスにて 1 店舗ポップアップ出店予定。公式 HP の続報をお待ちください。

roppongi hills

■イベント外でも楽しめる！六本木ヒルズの夏スイーツ

<グランド ハイアット 東京>

猛暑をクールダウンする「フローズン スイーツ」4 種類

グランド ハイアット 東京内のレストラン・カフェ 4 店舗にて、2025 年 6 月 28 日(土)～8 月 31 日(日)の期間、夏季限定の”ひんやりスイーツ”を展開します。「フィオレンティーナ」では国産桃とヨーグルトソフトを合わせた爽やかなパルフェ、「チャイナルーム」では燕の巣を贅沢に使ったマンゴーかき氷をご用意。「旬房」からは和の趣を感じる昔ながらのかき氷が登場し、「ペストリーブティック」ではヨーグルトフレーバーのソフトクリームをお楽しみいただけます。



・フィオレンティーナ
桃とヨーグルトソフトのパルフェ
/1,870 円
※サービス料 15%別



・ペストリーブティック
フローズンヨーグルトソフト
/500 円



・チャイナルーム
羽衣マンゴーかき氷 燕の巣のせ
/3,080 円
※サービス料 15%別



・旬房
昔ながらのかき氷
/1,320 円～
※サービス料 15%別

<THE SUN & THE MOON (Restaurant)>

「マスクメロンのヴァシュラン シャンパン風味のミルクアイス」 ディナー 2,200 円 / ランチ 2,000 円(ドリンクセット 2,400 円)

旬のマスクメロンをメレンゲやブランマンジェ、ホワイトチョコレートなどでフランス菓子ヴァシュランに仕立てました。シャンパン香るミルクのアイスクリームと合わせてお楽しみください。

6 月 28 日(土)～8 月 31 日(日)の期間限定で提供します。



※サービス料 10%を頂戴いたします。

※窓際のお席は席チャージ 2,000 円(1 テーブル)をいただきます。

※別途 VIEW CHARGE:500 円/1名様を頂戴いたします。(52F、53F への入館券をお持ちの方はかかりません。)

※貸切りやご予約で満席の場合など提供できかねる場合もございます。事前にお問合せください。

<本件に関するお問い合わせ先>

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当: 小野(080-4652-1882)、吉田悠花、(080-7954-0896)、吉野

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