

**麻布台ヒルズの夏メニューが昨年よりパワーアップ！
猛暑を吹き飛ばす「夏のひんやりスイーツ&グルメ」開催！
人気のかき氷やアイスに加え、“ひんやりグルメ”が初登場**

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻慎吾)が運営する麻布台ヒルズでは、7 月 4 日(金)から 8 月 31 日(日)まで、フローズンメニューなど 43 店舗から 56 種を提供する「夏のひんやりスイーツ&グルメ」を開催します。今年は、人気の“ひんやりスイーツ”だけでなく、暑くなる夏本番に向けてさっぱり食べやすく、涼を感じられる“ひんやりグルメ”が新たに登場します。



今年は特に「フローズンメニュー」が充実。夏の風物詩「かき氷」では、旬のマンゴーを使用したギャラリー&レストラン舞台裏の「マンゴー ババロアの氷」や、ごろごろメロンがたっぷりトッピングされた日本橋 千疋屋総本店の「かき氷(マスクメロン)」など、見た目も鮮やかで個性豊かな麻布台ヒルズ限定「かき氷」が登場するほか、夕涼みにも最適なフローズンカクテルなどのドリンクメニューも展開します。

“ひんやりスイーツ”の定番「アイス」では、素材の美味しさをそのまま活かしたショウダイビオナチュールの「ジェラートバー」や、この期間しか味わえない人気フレーバーが登場するクリオロの「ソフトクリーム・パルフェ(マンゴー)」など旬のフルーツを使用したアイスもご用意しました。

さらに、今年は猛暑が続く夏本番にもさっぱり食べられる冷たい麺を中心とした“ひんやりグルメ”も展開します。麻布台 粋 稲葉「和風氷室すだち冷麺」や、ふかひれ家「冷やし担々麺」など、真夏の暑さも吹き飛ばす“ひんやりグルメ”をお楽しみいただけます。

夏の期間限定商品から常時楽しめるひんやりメニューまで、さらにパワーアップした麻布台ヒルズ「夏のひんやりスイーツ&グルメ」をご堪能ください。

■麻布台ヒルズ「夏のひんやりスイーツ&グルメ」概要

開催日時: 2025 年 7 月 4 日(金)~8 月 31 日(日)

開催場所: 麻布台ヒルズ内 各店舗

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2025/07/0192.html(順次情報更新予定)

＜本件に関するお問い合わせ先＞

麻布台ヒルズ PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 柳井 (080-7342-9222)、寺島 (080-4652-3813)、吉田、田中、中根

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

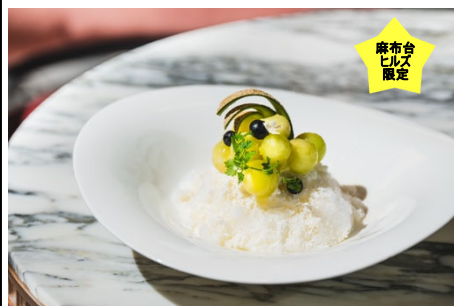
真夏の暑さも吹き飛ばす、彩り豊かなイチオシ「フローズンメニュー」

■旬の果物をふんだんに使用した個性豊かなごろごろフルーツの「かき氷」& 体の中からクールダウン！麻布台ヒルズ限定のこだわり「ドリンク」

・日本橋 千疋屋総本店

かき氷(マスクメロン)/ 3,630 円

千疋屋総本店の代名詞であるマスクメロンとさっぱりとしたメロンシャーベット、コクのある練乳ミルククリームとの贅沢な組み合わせ。果物専門店では味わうことのできない特別なかき氷は、この夏のご褒美デザートにぴったりです。



麻布台
ヒルズ
限定

・パティスリーアンドカフェ デリーモ

濃厚フレッシュいちごのかき氷/ 1,900 円

ふわふわ食感の贅沢なかき氷に、いちごの果肉をたっぷり使った自家製シロップと、和三盆の上品な甘さが魅力の特製生クリームを添えました。お好みで練乳ソースをかければ、さらに濃厚な味わいをお召し上がりいただけます。



・ギャラリー&レストラン舞台裏

マンゴー パパロアの氷/ 1,980 円 1 日 20 食限定

完熟したマンゴーをデザートとして召し上がっていただくイメージで考案した一皿。濃縮されたマンゴーソースのとろっとした甘さに、チーズやスパイス、ナッツのアクセントが重なると、どこかエキゾチックで贅沢な味わいに。



1 日
20 食
限定

麻布台
ヒルズ
限定

・中村藤吉麻布台

まると氷[抹茶] / テイクアウト 1,380 円 1 日 50 食限定

すっきりと広がる抹茶蜜の奥深い風味。濃厚な抹茶ゼリイとなめらかな抹茶ソフトクリームが、上品な甘さと共に豊かな余韻を演出。抹茶そのものを味わっているような満足感に包まれる、極上のかき氷を堪能できます。



1 日
50 食
限定

麻布台
ヒルズ
限定

・ペルー料理アルド

フローズンマンゴーピスコサワー/ 1,300 円

ペルーを代表する国民的カクテル「ピスコサワー」をフローズンに。ペルー原産の香り高いブドウの蒸留酒「ピスコ」に、トロピカルなマンゴーの甘みとレモンの清涼感が加わり、夏にぴったりの爽やかな一杯です。



麻布台
ヒルズ
限定

・ショーゲンバーガー

チョコレートシェイク 1,180 円

麻布台ヒルズにも店舗を構えるクラフトチョコレートブランド「Minimal」とのコラボによる限定シェイクは、チョコレートチップの食感がアクセント。まろやかなミルクのコクとカカオの香りが口いっぱいになり、オリジナルハンバーガーとの相性も抜群です。



麻布台
ヒルズ
限定

■ポップでカラフル！見た目もかわいい「アイス&ソフトクリーム」

・ショウダイビオナチュラル

ジェラートバー / 各 700 円

果実生産者や農家から届いた、素材そのままのおいしさを詰め込んだバーキャンデー。葛を使用することで、もっちりとした食感に。木苺や伊予柑、ブルーベリーなど、果汁ソースのコントラストが鮮やかな、目にも楽しいジェラートバーです。

※店頭販売は麻布台ヒルズ店限定、
公式オンラインでも取り扱いあり



・クリオロ

ソフトクリーム・パルフェ(マンゴー) / 660 円

コクのあるミルクソフトに、夏季限定のマンゴーソースを合わせた逸品。アーモンドキャラメリゼとヘーゼルナッツキャラメリゼ、クッキークラッシュのトッピングが、濃厚なミルク感とフルーティーなマンゴーの味わいを引き立てます。



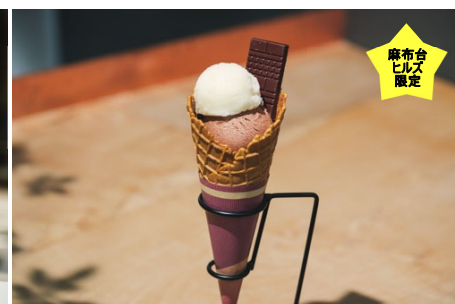
・ミニマル ザ スペシャルティ

カカオソルベとチョコレートアイス

/ イートイン 1,000 円 / テイクアウト

900 円

希少なカカオの果肉を使った爽やかなソルベと、濃厚なチョコレートアイスの 2 つのフレーバーを堪能できるコーンアイス。チョコレートの満足感と、軽やかな後味が特徴です。Minimal 自慢の板チョコレートも一緒にどうぞ。



・ミモザ ナチュラルワインスタンド

季節のジェラート / 各 680 円

定番のミルクやチョコレートはもちろん、厳選された旬のフルーツを用いた、こだわりのジェラート。たっぷり盛り付けられ、味はお好みで 1 種または 2 種から選べます。季節ごとに変わる果実の個性を活かした、その時だけの特別な味わいを心ゆくまでお楽しみください。



・エイタブリッシュ

The Vegan Ice Cream / 各 756 円

有機豆乳をベースに厳選した自然素材で作る、乳製品不使用のオリジナルヴィーガンアイス。素材そのもののよさを引き出したシンプルな味わいと、ずっと口の中で溶ける軽い食感が特徴。抹茶、レモンなど全 6 種類です。

※テイクアウト商品です。



・Sta.麻布台(エスティーエー)

Sta.の自家製アイス(チョコミント、

旬のフルーツ) / 各 660 円

お店の厨房で一から丁寧に手づくりした自家製アイス。チョコの甘みとミントの清涼感を感じるさっぱりとしたアイスと、夏に旬をむかえるフルーツを使用したアイス、2 種類の味わいをご用意しました。



■ひんやりグルメが新たに登場！涼を感じるこだわり素材の贅沢な冷たい麺

・麻布台 粋 稲葉

和風水室すだち冷麺/ 1,800 円

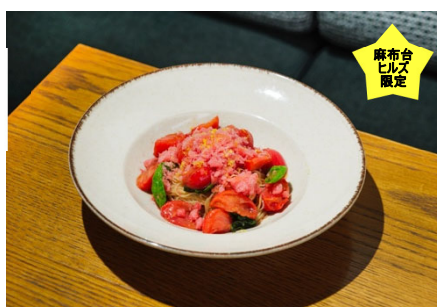
徳島県の半田素麺とすだちを使った素麺。小麦の風味と喉越しが特徴の素麺と、すだちのすっきりとした香りが相性抜群です。鰹節、昆布、椎茸の合わせ出汁をシャーベット状にすることで、最後まで風味を損なわずに楽しめます。



・ラシーヌ

徳島産フルーツマトとハニーバルサミコのカッペリーニ レモントマトのグラニテ添え/ 2,000 円

糖度が高く旨みが豊かな徳島県産フルーツマトをたっぷり使用した、清涼感あふれる冷製パスタ。レモンとトマトで作ったグラニテをかけることで、爽やかな酸味と冷たさをプラス。



・クルン・サイアム

トムヤムイエーン ต้มยำเย็น ハーブたっぷりトムヤム冷麺/ 1,480 円 1 日 20 食限定

つるつると喉越しのよいタイの米麺と、ハーブがたっぷり入った辛味とコクが絶妙な冷たいトムヤムスープの組み合わせ。キンキンに冷えた器で提供される、暑い夏に味わいたい一品です。



・ふかひれ家

冷やし担々麺/ 2,800 円

1 日 10 食限定

食欲をそそる美しいビジュアルとバランスのとれた程よい辛味が魅力の、夏に食べたいパンチのある一杯です。野菜の食感や肉の旨みが喉越しのよい細麺と抜群に絡み合い、コクのある味わいの胡麻スープは、やみつきになること必至です。



・ボガマリ クチーナ メディテラーネア

冷製パスタ カッペリーニ 甘エビのタルタルと白桃のグラニータがけ/ 2,800 円

暑い夏に特別な涼を感じる、期間限定の冷製パスタ。細麺のカッペリーニに、プリプリな甘海老のタルタルとフレッシュな白桃のグラニータをふんわり重ねました。見た目にも美しく、香り高い逸品をどうぞ。



・麺尊 rage(レイジ)

はまぐり昆布水の冷やしつけそば /1,800 円

はまぐりと昆布のとろりとした出汁のバランスが抜群！つけ汁に麺をくぐらせるごとに、はまぐりと昆布の旨味がつけ汁と混ざり合い、味わいの変化を楽しめます。昆布水は最後のメに、スープ割りとしてどうぞ。

※トッピングが変わる可能性があります。



■夏のおでかけをもっと楽しく！麻布台ヒルズの紫外線対策アイテム

【麻布台ヒルズ／紫外線対策アイテム情報】

・ダヴィネス

SU アフターサン クリーム／4,620 円

日差しを浴びた後の乾燥した肌に、潤いを届けるアフターサンケア。ひんやりとしたテクスチャーのクリームジェルが、日焼け後のほてった肌をやさしくクールダウン。果実の香りと心地よい清涼感で肌をケアします。



SU ヘアミルク／4,730 円

紫外線やドライヤーなどの熱ダメージから髪を保護し、乾燥してパサついた髪にたっぷりの潤いを与えるスプレータイプのヘアミルク。軽やかな使い心地で、しなやかでまとまりのある髪に。



・マークスタイル

日傘／各 3,740 円

遮光率 100%・UV カット率 100%で、夏の日強い味方に。内側は黒色で、紫外線を吸収する効果があり、照り返し等の影響を最小限に抑えてくれます。晴雨兼用で、外出のお供に頼れるアイテムです。



公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2025/07/0194.html

(2025 年 7 月 4 日(金)～順次情報更新予定)

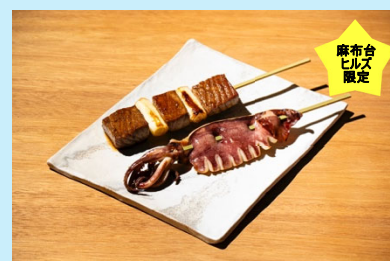
【麻布台ヒルズ／納涼イベント情報】

昨年大好評をいただいた「麻布台ヒルズ納涼祭り」が今年も開催決定。人気コンテンツ「子ども縁日」や麻布台ヒルズの店舗が出店する「グルメ屋台」など、盛りだくさんのコンテンツで麻布台ヒルズの夏を彩ります。お祭りに合わせて、各店のワンハンドフードも是非お楽しみください。

麻布台ヒルズ マーケット「麻布台 やま幸鮮魚店」

ジャンボ中とろねぎま串(左) 1,620 円／ ジャンボいか串(右)1,296 円

天然本まぐろの中とろを贅沢に使った、ジャンボ中とろねぎま串と国産スルメイカを使ったジャンボいか串。どちらも約 27cm とボリュームたっぷり。



麻布台
ヒルズ
限定

麻布台ヒルズ マーケット「日山 WAGYU」

コロコロかわいいコロケ串 2 本入り(左) 410 円

ひとくちでパクっと！和牛メンチカツ串 2 本入り(中) 486 円

サクッと美味しいハムカツ串 1 本入り(右) 238 円

串なので手を汚さずにお召し上がりいただけます。

ぜひシェアしてお楽しみください。



麻布台
ヒルズ
限定

公式サイト(ワンハンドフード紹介ページ): https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2025/07/0193.html

(2025 年 7 月 4 日(金)～順次情報更新予定)