



ARK HILLS

PRESS RELEASE

森ビル株式会社
2025年6月13日**真夏の猛暑も吹き飛ばす激辛メニューが勢揃い！**
アークヒルズエリアで「夏の激辛グランプリ 2025」開催
～例年大盛況！辛さレベル MAX を超える至極の「激辛裏メニュー」も登場～

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「アークヒルズ」では、2025年7月11日(金)～8月31日(日)の期間、アークヒルズエリア内の人気飲食店全12店舗で、夏の暑さを吹き飛ばす激辛メニューを提供する「夏の激辛グランプリ 2025」を開催します。



「夏の激辛グランプリ2025」では、アークヒルズエリアの人気店舗から、唐辛子や山椒、ハバネロなど、店舗独自に調合したスパイスをふんだんに使用した、激辛メニューが登場します。また例年好評の「激辛裏メニュー」を今年もご用意。世界最上級に辛い唐辛子とされるキャロライナリーパーやトリニダード・スコープイオンなどの激辛食材を惜しげもなく使用した料理の数々は、通常の激辛メニューでは物足りないという方にも満足いただける逸品です。

本グランプリでは、激辛が得意な方から辛さがそこまで得意ではない方まで、様々なお客様に楽しんでいただけるよう、5段階の激辛メニューをご用意しました。辛さレベル1「erba」のイダコのパニーノ 青唐辛子とハーブのチミチュリがけは、ハバネロやカイエンペッパーを加えた辛めのトマトソースで煮込み、豊かな風味と辛さが複雑に溶け込んだフェアならではメニューです。中級者向けの辛さレベル3「Cafe WASUGAZEN」の旨辛！ハバネロ焼きチーズカレーは、人気メニューの焼きチーズカレーにキャロライナリーパー、ブートジョロキア、ハバネロなど、辛さ世界屈指のスパイスを加えた旨辛な逸品です。上級者向けの辛さレベルMAXの5では、昨年好評だった「成都正宗担々麺 つじ田 アークヒルズ店」の汁あり正宗担々麺 特辛が今年も登場。自家製のラー油とその日に挽いた花椒をたっぷり入れて仕上げた、超激辛メニューです。さらに、通常の激辛メニューでは物足りない方に大好評の「激辛裏メニュー」を今年もご用意いたしました。今年で60周年を迎える「華都飯店」の人気メニュー海老チリが激辛仕様になった大海老の激辛ソースや、4月にOPENした「うな重」からは、こだわりの自家製ヤンニョムソースにキャロライナリーパーを加えたオモニ直伝！韓国風ヤンニョム鰻重など、珍しいメニューも登場します。真夏の猛暑も吹き飛ばす激辛グルメの数々をぜひお楽しみください。

■ 「夏の激辛グランプリ 2025」 概要

開催日程:2025年7月11日(金)～8月31日(日)

開催場所:アークヒルズ(アーク森ビル、アークタワーズウエスト、アークヒルズ サウスタワー、アークヒルズ 仙石山森タワー)、愛宕グリーンヒルズ

公式サイト:<https://www.arkhills.com/events/2025/07/0160.html>

<本件に関するお問い合わせ先>

アークヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:寺島(080-4652-3813)、中根

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

■お好みの辛さで楽しめる！辛さ控え目なメニューから最上級の激辛メニューまで

激辛が得意な方から辛さがそこまで得意ではない方まで、様々なお客様に楽しんでいただける激辛メニューをご用意しました。食べるごとに辛さが広がり、どんどんホットになっていく「ウルフギャング・バック ピッツァバー」のホットブルドポークサンドや、マンゴーとハバネロを組み合わせた甘辛が楽しめる「タコリッコ」のマンゴーハバネロチキンなど、お好みの辛さで激辛メニューをお楽しみください。

•erba

(アークヒルズサウスタワーB1F)

アイダコのパニーノ 青唐辛子とハーブのチミチュリがけ/ 2,000 円

アイダコを生しらすと唐辛子に漬けこんだサルデッラや、数種類の香草などと一緒に煮込んでピタパンに挟み、青唐辛子のソースをかけて仕上げました。アイダコ独特の食感と、複雑で深みのある味わいが楽しめる一品です。



•タコリッコ

(アーク森ビル 2F/愛宕グリーンヒルズ 1F)

マンゴーハバネロチキン/ 1,300 円

タコリッコ自慢のグリルチキンブリトーに、マンゴーとハバネロを合わせた自家製ソースをたっぷりトッピング。マンゴーのフルーティーな香りと甘さの中に、ピリッとした辛さが効いた夏らしい味わいが楽しめます。チキン、ライス、トマト、レタス、ニンジンなどがギュッとつまってバランスも食べ応えも抜群！



•THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

(アーク森ビル 2F)

豆腐干絲の山椒ジェノベーゼ/ 600 円

豆腐干絲と鶏むね肉に胡桃と山椒のクリーミーなソースを合わせ、アクセントに青とうがらしとパクチーを入れたアペタイザー。上にはトマトもあしらわれており、夏らしいさわやかな味わいでありつつも、じんわりと山椒のしび辛を感じられるに一品に仕上げました。同時期発売の山椒のモヒートとの相性は抜群。ぜひセットでお楽しみください。



•Cafe WASUGAZEN

(愛宕グリーンヒルズ 3F)

旨辛!ハバネロ焼きチーズカレー(スープ、サラダ付)/ 1,650 円

優しい味わいで人気の焼きチーズカレーに、ハバネロを加えてピリッとパンチを効かせました。コクのあるルーの上には、赤唐辛子や干しエビ、クミン、フライドオニオン、ローストガーリックなどをミックスした自家製スパイスフレークをトッピングし、食欲をそそる豊かな香りとザクザクの食感を演出しています。



・ウルフギャング・バック ピッツァバー
(アーク森ビル 1F)

ホットブルドポークサンド/ 2,000 円

ホロホロになるまで煮込んだ豚肉に、ブートジョロキアやハラペーニョなど数種類のスパイスを練りこみ、激辛のブルドポークに仕上げました。サンドするカンパーニュパンにも、チリソースを加えたレムラードソースを塗って辛さをアップ。食べ進めるごとに、ジリジリとした辛さが舌先を襲います。



・アークヒルズカフェ
(アークタワーズウエスト)

海老と夏野菜の激辛アヒージョ/ 1,600 円

海老と夏野菜のアヒージョに、キャロライナリーパー、南イタリアのペースト状の辛いソーセージであるンドゥイヤ、青唐辛子を入れて夏らしい一品に仕上げました。辛さを感じつつも海老と夏野菜の味が引き立ち、素材本来のうまみを感じられます。激辛好きの方は付け合わせのンドゥイヤペーストをアヒージョに入れることで、より辛いアヒージョにさせていただくことも可能です。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

・タイ料理 チャンロイ kaaw
(アーク森ビル 3F)

スパイシーラーブガイトート/ 1,520 円

ラーブガイトートとはタイ風の鶏唐揚げサラダで、カリッと揚げた鶏肉にタイの唐辛子をはじめとした激辛シーズニングを併せた、激辛好きも納得の一品。香ばしい炒り米(カオクワ)の香ばしい風味やタイ料理らしい酸味も味わえ、夏の季節にぴったりなさわやかでありつつも激辛なメニューに仕上がりました。



・成都正宗担々麺 つじ田 アークヒルズ店
(アーク森ビル 3F)

汁あり正宗担々麺 特辛/ 1,100 円

麻辣のストレートな辛味とキレ、胡麻の香りが引き立つ正宗式担々麺に、自家製のラー油とその日に挽いた花椒をたっぷり入れて仕上げた、超激辛の一杯です。麺によく絡むこってりとしたスープを飲む度に、ジリジリとした痺れと強烈な辛さが口の中を次々と襲います。



■辛さが物足りない方におすすめの「激辛裏メニュー」

例年大好評の「激辛裏メニュー」が今年も登場します。通常3辛のメニューが裏メニューでは4辛や5辛に。通常の辛さでは物足りない方におすすめしたい「激辛裏メニュー」、ぜひ挑戦してみたいはいかがでしょうか。

・The SHEEP FORCE

(アーク森ビル 2F)

旨辛自家製トマトソースのラムバーグステーキ

/ 表)1,900円、裏)2,000円

ランチメニューで大人気のラムハンバーグステーキが激辛バージョンで登場！爽やかな酸味の効いたトマトソースをベースに、ハバネロやカイエンペッパーなどを加えて刺激的な辛さに仕上げた一品です。裏メニューはイタリア産のペペロンチーノとキャロライナリーパーで辛さをさらにアップ！ぜひ挑戦してみてください。



・うな重

(アーク森ビル 1F)

オモニ直伝! 韓国風ヤンニョム鰻重

/ 表)1,650円、裏)1,750円

店主のオモニ直伝のヤンニョムをふんだんに使った激辛うな重。コチュジャンに韓国産唐辛子、ニンニクで作ったオリジナル自家製ヤンニョムソースを今回のフェアのために自店で開発。それをたっぷり鰻に塗ってじっくりと焼き上げ、辛味の中に鰻の旨味を感じられる一杯に仕上げました。裏メニューは激辛唐辛子のキャロライナリーパーを使ってより激辛に。辛味に自信のあるお客様におすすめのフェア史上辛さが最高レベルの一品です。



・華都飯店

(アークヒルズ 仙石山森タワーB2F)

開店 60 周年記念特別メニュー 大海老の激辛チリソース
/ 表)3,000円、裏)3,200円

開店 60 周年に記念して店舗の大人気メニューである海老のチリソースが激辛仕様になって登場！揚げた海老に通常のチリソースを激辛仕様にするためトリニダードスコーピンを加えたチリソースを絡め激辛好きも満足の一皿に。お店の歴史を感じつつ激辛フェア楽しめるメニューに仕上がりました。



・Bubby's New York ARK Hills

(アーク森ビル 2F)

レッドモーレチーズバーガー

/ 表)2,100円、裏)2,200円

店の看板メニューであるバビーズバーガーがニューヨーク本店で提供される辛いソースのレッドモーレを使った激辛仕様になって登場。燻製にしたチリと玉ねぎを併せて作られるレッドモーレはイチから店舗で作り上げるハンドメイドバーガの魅力を最大限に引き出します。裏メニューにはレッドモーレにキャロライナリーパーを入れより辛味が際立った味わいに。

