

**三國清三シェフプロデュースの「Dining 33」で夏的美食体験！
旬の味覚を贅沢に使用した夏限定の新コースが登場
～白桃と木苺を重ねた冷たいご褒美スイーツ「ペーシュ・メルバ」も 7 月 1 日(火)から提供～**

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「Dining 33」(麻布台ヒルズ森 JP タワー33 階 Hills House 内)では、夏の味覚を取り入れた新たなコースをご用意しております。また、「Dining 33 Pâtisserie à la Maison」では、旬の白桃と木苺を重ねた、初夏を彩るグラスデザート「ペーシュ・メルバ」を 2025 年 7 月 1 日(火)から提供いたします。



「Dining 33」では、8 月 31 日(日)まで、夏季限定のコースを展開しております。期間中は、茄子やとうもろこし、モロヘイヤ、穴子など旬の食材を存分に活かしたメニューが並びます。LUNCH コースでは、今が旬の穴子に季節の野菜を庭園のように美しくあしらった、“ジャルダン風 (フランス語で庭園)” の一皿「穴子のクリスティアン ジャルダン風 生姜の香り」をご用意しております。DINNER コースでは、オマール海老を贅沢に使い、フルーツトマトと甘やかなアクセントを立たせた「オマール海老のボワレ フルーツトマト ソースシヴェ」がテーブルを彩ります。

また、「Dining 33 Pâtisserie à la Maison」では、みずみずしく完熟した桃のコンポートを主役にした、グラスデザート「ペーシュ・メルバ」が登場いたします。層ごとに異なる食感と香りが繊細に重なり合い、口の中で甘さがふんわりと広がる、涼やかで上品な一品です。さらに、「Dining 33」のカフェタイム(13:30～16:00)のイートイン限定で、シャーベット状の氷菓「木苺のグラニテ」を添えた特別仕様でご提供いたします。

この夏は、フランス料理の技法が美しく調和した、夏の“ジャポニゼ”コースで上質なひとときをお楽しみください。

■「Dining 33 夏限定コース」概要

日時:～2025 年 8 月 31 日(日)

場所:麻布台ヒルズ 森 JP タワー33 階 Hills House Dining 33、Dining 33 Pâtisserie à la Maison

料金:LUNCH コース:6,600 円 DINNER コース:11,000 円

<本件に関するお問い合わせ先>

ヒルズハウス 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)、吉田 (080-7687-8670) 田中、中根

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

Hills House

■LUNCH コース

LUNCH コースでは、瑞々しいスイカ、香ばしくとろける茄子、豊かな旨味を湛えた穴子など初夏の訪れとともに旬を迎える食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。アミューズにはスイカの瑞々しい甘さとパプリカやトマトのうまみが溶け合った「スイカのガスパチョ」、江戸東京野菜のナスとタコ、ししとうをゼリー寄せにした「焼きナスとタコのアスピック仕立て」、メインは「穴子のクリスティアン ジャルダン風 生姜の香り」と「丹波黒鶏もも肉のロティ とうもろこしのガレット タラトウイユ ソースソーテルヌ」をご提供いたします。デザートはココナッツのパルフェを薄くスライスしたパイナップルで繊細に包み込み、ライムの泡とジュレを添えて暑い夏にぴったりな「パルフェ アナナス」がコースを爽やかに締めくくります。

●穴子のクリスティアン ジャルダン風 生姜の香り

香ばしくカリッと焼き上げた国産穴子に、スナッペン、チコリフリーゼ、アーティチョークなど初夏の庭（ジャルダン）を想わせる、彩り豊かな野菜をあしらいました。焦がしバターをベースに、生姜の香りがほんのりと立ちのぼるソースが、全体に奥行きと爽やかさを添えます。

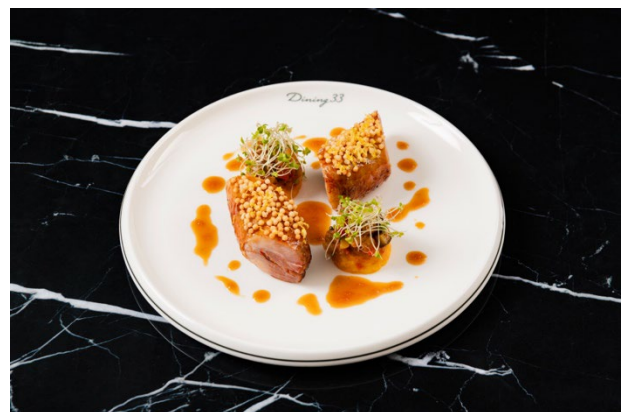
※シェアスタイルにてご提供／写真は2名分



●丹波黒鶏もも肉のロティ とうもろこしのガレット タラトウイユ ソースソーテルヌ

濃厚な旨味が特徴の丹波黒鶏のもも肉の内側には香り高いスパイスを忍ばせて、低温調理でふっくらと火を通したのちに、バターで皮目を香ばしく、しっとりとジューシーに焼き上げました。つけ合わせには、とうもろこしをたっぷり練り込んだガレットの上にタラトウイユを添えて、夏らしい味わいに仕上げました。さらに、芳醇なソーテルヌの甘みと、レモンの爽やかな酸味が織りなすソースが、上品でさっぱりとした余韻を演出いたします。

※シェアスタイルにてご提供／写真は2名分



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

Hills House

<コース内容>

- ・アミューズ ブーシュ：スイカのガスパチョ
- ・前菜：焼きナスとタコのアスピック仕立て
- ・魚料理：穴子のクリスティアン ジャルダン風 焦がしバターの香り ※シェアスタイル
- ・肉料理：丹波黒鶏もも肉のロティ とうもろこしのガレット ラタトゥイユ ソースソーテルヌ ※シェアスタイル
- ・デザート：パルフェ アナナス
- ・プティフール：サブレスシロン
- ・お茶：2025 新茶春摘み 瑞々しさ香る マカイバリ茶園ダージリンのファーストフラッシュ



LUNCH コース全体



スイカのガスパチョ



焼きナスとタコのアスピック仕立て



パルフェ アナナス

■DINNER コース

DINNER コースでは、旬のとうもろこし、モロヘイヤ、冬瓜といった日本の夏の恵みを用いたコースをご用意しております。アミューズは、とうもろこしの甘みとジャスミンジュレで涼やかで清らかな味わいの「とうもろこしのブルーテ」。前菜は、貝出汁をベースにしたモロヘイヤのソースで縞鰯をさっぱりと仕上げ、素材の持ち味が引き立った「縞鰯 モロヘイヤと貝のマーブルソース コリンキーのサラダ」と真つづ貝と冬瓜を鰹とコンソメを合わせた出汁でミルフィユに仕立てた「北海道函館産 真つづ貝と

Hills House

冬瓜のミルフィユ仕立て コンソメテール・エ・メール」の2皿をご用意しました。メインは「オマール海老のポワレ フルーツトマト ソースシヴェ」と「ニュージーランド産キャレダニョーのロティ ハーブとレモンの香り」をご提供いたします。デザートはマンゴーの果肉をあしらったマンゴープリンとカルダモンのアイスを、主役のパッションフルーツのゼリーで華やかに包み込んだ「パッションフルーツのデリス」をお楽しみいただけます。1日の終わりに、季節の移ろいを皿の上に映した特別なひとときを、どうぞご堪能ください。

●オマール海老のポワレ フルーツトマト ソースシヴェ

香ばしくローストしたオマール海老を、赤ワインと香味野菜で仕上げたクラシックなソースシヴェで濃厚に引き立て、オマール海老の卵巣であるコライユを加えることで、濃厚な海の旨みとまろやかなコクが際立ちます。さらに、完熟フルーツトマトの酸味と自然な甘み加わることで、フレッシュな味わいに仕上げました。

※シェアスタイルにてご提供／写真は2名分



●ニュージーランド産キャレダニョーのロティ ハーブとレモンの香り

柔らかく繊細な肉質が特長のニュージーランド産の仔羊を丁寧にオーブンで火入れし、魚とお肉の旨みを引き出した出汁に、ハーブとレモンの爽やかな香りを織り交ぜたソースで奥深い旨みに軽やかな余韻を添えました。

※シェアスタイルにてご提供／写真は2名分



<コース内容>

- ・アミューズ ブーシュ：とうもろこしのブルーテ
- ・冷前菜：鰯 縞鰯 モロヘイヤと貝のマーブルソース コリンキーのサラダ
- ・温前菜：北海道函館産 真つぶ貝と冬瓜のミルフィユ仕立て コンソメテール・エ・メール
- ・魚料理：オマール海老のポワレ フルーツトマト ソースシヴェ ※シェアスタイル
- ・肉料理：ニュージーランド産キャレダニョーのロティ ハーブとレモンの香り ※シェアスタイル
- ・デザート：パッションフルーツのデリス
- ・プティフール：タルトショコラ
- ・お茶：2025 新茶春摘み 瑞々しさ香る マカイバリ茶園ダージリンのファーストフラッシュ

Hills House

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

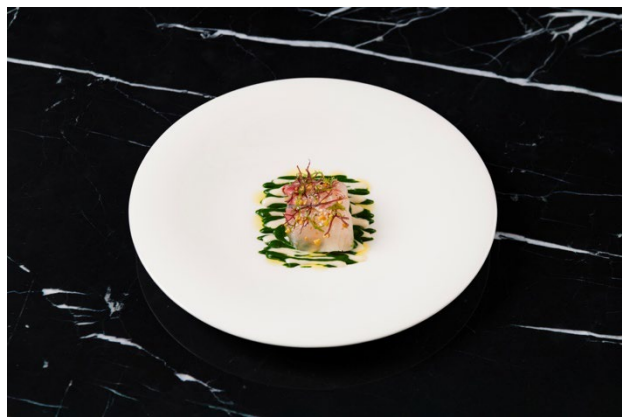
※詳細は公式サイトをご確認ください。



DINNER コース全体



とうもろこしのブルーテ



鰯 縞鰯 モロヘイヤと貝のマーブルソース
コリンキーのサラダ



北海道函館産 真つぶ貝と冬瓜のミルフィユ仕立て
コンソメテール・エ・メール



パッションフルーツのデリス



タルトショコラ

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

■旬の白桃を贅沢に使用し、夏の美味を重ねたグラススイーツ「ペーシュ・メルバ」

「Dining 33」に併設するパティスリー「Dining33 Pâtisserie à la maison」では、夏だけの特別な新作スイーツ「ペーシュ・メルバ」をご用意いたします。みずみずしく完熟した白桃を木苺の果汁に漬け込み、甘みの中に甘酸っぱい香りを纏わせたコンポートに仕立てております。そこに、瑞々しく爽やかなジャスミンジュレ、ローストしたバニラの芳醇な香りが広がるブリュレ、甘酸っぱいフランボワーズソースを丁寧に重ねました。



グラスの中に、層ごとに広がる風味と香りを閉じ込めた、涼やかで上品なグラススイーツです。ご自宅でも贅沢なひとときをお楽しみください。さらに、「Dining 33」のカフェタイム（13:30～16:00）では、イトイン限定で、シャリッと涼やかな口溶けが心地よい木苺のグラニテとともにご提供いたします。イトインでしか味わえない、涼やかな夏のひとときをお楽しみいただけます。

料金：2,200 円（税込・サービス料別途 12%） ※Dining 33 の「ケーキセット」にてご提供
1,100 円（税込）※テイクアウトにてご提供

販売期間：2025 年 7 月 1 日～8 月末頃予定 ※桃の旬により予告なしに終了する場合があります。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

ヒルズハウス 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）、吉田（080-7687-8670）田中、中根

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