

**昼夜で異なるパフェ体験を楽しむ、夏限定のスイーツイベント
「Hills Parfait Collection」開催
パフェ評論家厳選の人気パフェ店 7 店舗が六本木ヒルズに集結！**

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、パフェ評論家・斧屋（おのや）氏が厳選した人気パフェ店 7 店舗が集結するスペシャルイベント「Hills Parfait Collection（ヒルズ パフェ コレクション）」を 8 月 8 日（金）～8 月 24 日（日）の期間に開催します。



この夏、六本木ヒルズ内「ヒルズ カフェ/スペース」では、17 日間限定のパフェイベントを開催。パフェ評論家・斧屋氏が厳選した人気パフェ店 7 店舗が集結し、昼と夜で異なる二つのテーマのもと、ここでしか味わえない全 11 種類のプレミアムパフェを提供します。

昼の部では、「華やかフルーツパフェ」をテーマに、5 つのパフェ店が開発したこだわりのカラフルなフルーツパフェをお楽しみいただけます。moco dessert の森井シェフによる、大葉の爽やかさと玄米茶の香ばしさ、クロモジの優しい薫りが主役のメロンを彩る緑色の「メロンと玄米茶のパフェ」や、パフェバーagari の城野シェフによる、焼きとうもろこしをイメージしたあまじょっぱい黄色の「とうもろこしとココナッツのパフェ」など、季節の果物や多彩な食材を巧みに組み合わせた、見た目にも華やかな計 5 種類のパフェが登場します。

また夜の部では、「アルコールと楽しむ新体験パフェ」をテーマに、前半・後半で各 1 店舗が参加し、各店が考案した 3 種類の大人の夜パフェを提供。EMME のフランスのデザートイメージした「桃とバジルのメルバなパフェ」や、Typica の夏を代表する和野菜 2 種を詰め込んだ「茄子と茗荷のみたらしパフェ」など、ワインやシャンパンなどアルコールとのペアリングを楽しむ、洗練された夜限定メニューが楽しめます。

ジャンルや個性が異なる実力派のパティシエたちが手がける、唯一無二のパフェとともに、素敵な夏のひとときをお過ごしください。

■「Hills Parfait Collection」開催概要

開催日時：2025 年 8 月 8 日（金）～8 月 24 日（日）

< 昼の部 > 11:00-17:30 (L.O.16:30) < 夜の部 > 18:00-23:00 (L.O.22:00)

開催場所：六本木ヒルズ内「ヒルズ カフェ/スペース」

公式サイト：https://www.roppongihills.com/sp/hills_parfait_collection/（7 月 31 日（木）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

■【昼の部】色をテーマに 5 種のフルーツを使用した「華やかフルーツパフェ」

11 時から 17 時 30 分までの昼の部では、5 つの人気パフェ店がこのイベントのためだけに考案した、5 種類の「華やかフルーツパフェ」をご用意。5 種類のフルーツを使ったピンク、紫、黄、赤、緑の 5 色の個性豊かなパフェをお楽しみいただけます。実力派のパティシエたちによるパフェは、味のクオリティは勿論、5 色の華やかな見た目は推し活にも最適です。



【ピンク】桃とバニラジェラートのパフェ／1,850 円

「teal」シェフパティシエ眞砂翔平が監修する、果汁あふれるジューシーな桃が主役の贅沢パフェ。ピンクのグラデーションが美しく、とろける桃のコンポートにグアバジュレとバニラが重なり、ひと口ごとに広がる涼やかな甘さを楽しめます。仕上げに濃厚なフランボワーズソースをかけて。この夏限定の味をご堪能ください。

nib / teal (兜町) | 眞砂 翔平シェフ

東京・日本橋兜町にある渋沢栄一邸宅跡地「日証館」の一角にあるチョコレート & アイスクリームショップ。パフェ評論家・斧屋氏とのパフェイベントも不定期で開催しています。



【緑】メロンと玄米茶のパフェ／1,850 円

メロンと和素材を組み合わせた、猛暑を乗り切るさっぱりとしたパフェ。メロンの素材の甘さを邪魔しないよう、甘さ控えめのパーツを組み合わせています。大葉の爽やかさと玄米茶の香ばしさ、クロモジの優しい薫りで主役のメロンを彩ります。

moco dessert (神楽坂) | 森井 美紀シェフ

ホテルやレストランパティシエ、デザート専門店ジャニスウォン、unplato シェフパティシエを経て、2025 年に自身のブランドである moco dessert を立ち上げ。お店を持たず、間借り営業でデザートのコースやパフェのコース、喫茶営業などライブ感を大切にイベントを開催しています。



【紫】Parfait Belle Violet ～巨峰・ブラックベリー・薔薇・バニラのパフェ～ ／1,750 円

旬の巨峰を主役に、フレッシュな巨峰から始まる重層的な味わいのパフェ。ライムのメレンゲや巨峰のラベンダーマリネ、不知火のコンフィなど、美しく見た目も華やかな素材が重なります。柑橘、ハーブが織り成す香りと、二種の濃厚なアイスや果実の酸味が調和した贅沢な一品です。

la boutique de yukinoshita kamakura (鎌倉) | 佐々木 元シェフ

国内外で受賞歴多数、佐々木元がシェフパティシエを務めるラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ鎌倉。鎌倉駅から徒歩 7 分ほどの鶴岡八幡宮へと続く大通りに面する店舗。

奇をてらわず、ただ純粋に“美味しさ”“美しさ”を追求したお菓子を提供します。



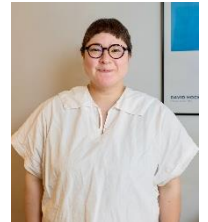


【黄】とうもろこしとココナッツのパフェ／1,700 円

焼きとうもろこしをイメージした、あまじょっぱいパフェ。蒸したり、焼いたり、クッキーにしたり色んな所にとうもろこしが隠れてます。タイムの葉っぱを散らして食べると、より爽やかな風味をお楽しみいただけます。ぜひお試しください。とうもろこしスープは途中で好きなところで追いとうもろこしを。素敵な夏の思い出としてご堪能ください。

パフェバー agari (外苑前) | 城野 聖奈シェフ

東京・外苑前に店舗を構えるパフェ専門店。全てのパーツを店内で手作り。パフェは月替わりで、旬の素材を使用したパフェをお楽しみいただけます。店舗ではパフェの後に「あがり」のお茶をお出しし、食べ終わった頃には心も体もリフレッシュできる優しいパフェをご提供しています。



【赤】スイカとフランボワーズバジル、無花果カボナータのパフェ／1,600 円

「赤」をテーマにスイカやトマトを用いて、各層ごとに全く異なる味や香りの変化をつけた組み合わせ。隠し味の味噌やハーブの風味によるサポートで、スイカやトマトを普段と違った角度でお楽しみいただけます。素材の新たな魅力を感じさせる、遊び心あふれる一杯です。

Kazu Bake (宮原) | 妹尾 和矢シェフ

2022 年にさいたま市内にオープンした「スパイスやハーブ使い」が得意なパティスリー。お酒にも合う大人が楽しむ「攻めパフェ」には定評があり、日々全国からパフェ Lover が集う。五味を刺激するレストラン出身だからこそ生み出せる独創的な品々をご堪能下さい。



roni hills

■【夜の部】週替わりのメニューが登場！「アルコールと楽しむ新体験パフェ」

18時から23時までの夜の部では、前半・後半で厳選されたパフェ店が1店舗ずつ登場し、それぞれ3種類のパフェを提供。パフェを考案したシェフ自身の監修のもと、パフェに最適なアルコールとのペアリングもお楽しみいただけます。

○前半 | 8月8日(金)~8月15日(金)

EMME (表参道) | 延命寺 美也シェフ

ミシュラン星付きレストランなどで腕を磨いたパティシエのシェフ延命寺美也と、夫でソムリエの延命寺信一が営む表参道のデザートとワインを楽しめるお店。お昼はランチやアシェットデセール、パフェにペアリングのワインなど、夜はコース料理やアラカルト、デザートやワインを用意した多様なシーンで楽しめるお店。2022年から2025年4年連続でレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』掲載店。シェフ延命寺美也は2023年同誌でベストパティシエ賞を受賞。



桃とバジルのメルバナパフェ/2,050円

旬のフレッシュの桃と自家製桃ソース、バニラとコアントロー(フランス産のオレンジリキュール)のアイスと赤桃の可愛いピンク色のアイス、バジルのブランマンジェをアクセントに詰め込んだ、フランスのデザート『ペッシュメルバ』をイメージしたパフェ。最後に桃の皮から煮出した桃のグラニテとバジルの新芽を添えて。

おすすめドリンク | エスタンドン リュミエール(ロゼ) ESTANDON LUMIERE

／グラス単品 1,500円 ペアリングセット 2,950円



メロンとハーブの大人パフェ/2,050円

旬のフレッシュメロンとコアントローを効かせたバニラアイス、フロマージュブランの爽やかなムースとシャルトリューズ(ハーブのリキュール)の大人なジュレを忍ばせました。ココナッツのアイスとメロンのシャーベット、ハーブのディールで暑い夜に爽やかな1杯を。

おすすめドリンク | ジャマール カルト・ブランシュ(シャンパン) Jamart Carte Blanche

／グラス単品 1,500円 ペアリングセット 3,350円



ショコラトロピックパフェ/1,950円

旬のフレッシュマンゴーやパイナップルに、トロピカルフルーツのエキゾチックなアイスとココナッツの甘い香りのアイス、チョコレートの軽やかなクリームを合わせたトロピカルなチョコレートパフェ。ラム酒のジュレでカクテルのような味わいに。

おすすめドリンク | セントラル・コースト・シャルドネ(白) CALERA Chardonnay Central Coast

／グラス単品 1,400円 ペアリングセット 3,150円

typica hills

○後半 | 8月16日(土)~8月24日(日)

Typica (西荻窪・井之頭公園) | 相原 沙季子シェフ

相原沙季子が、夫でバリスタ兼ソムリエの相原民人と共に東京西荻窪に Typica を創業。美大生を経て OL、粘土造形作家と転身し、一年程イタリアンで修行したのちパフェの道へ。「価値ある嗜好品を身近に」のコンセプトの元、他ではあまり見ない食材をパフェに取り入れて素材同士の組み合わせやドリンクとの食べ合わせの妙を楽しめるカフェとなる。



無花果と豆のパフェ / 2,050 円

大豆は無花果の足りない所を優しく補ってくれる最高の相方。パフェを構成するとき、同じ方向性のアイテムでまとめるか反対方向から補い合うアイテムにするかのどちらかですが、無花果のパフェは後者です。自立した食材同士のため、熱量を感じる力強いパフェになりました。

おすすめドリンク | マルト・マンナ / ヴァイングート・ヴェルナー (赤) Marto Manna / Weingut Wörner

／グラス単品 1,400 円 ペアリングセット 3,250 円



白葡萄と蕪のパフェ / 1,950 円

葡萄を使ったパフェは Typica のシェフ・相原氏が初めて作ったパフェでもあり印象深い素材。今回は「青さ」にフォーカスしてまとめました。見た目の青(緑)でもあり、成熟していない意味の青さ、野菜の苦味の青い香り、冷たさを表す青さ、夏の終わりの悲しさなど文脈で意味の変わる「青」を感じられるパフェです。

おすすめドリンク | レイジーワインメーカー! モスカテル/ クォーサーワインズ (白) Lazy Wine Maker! Moscatel / Quasar Wines

／グラス単品 1,300 円 ペアリングセット 3,050 円



茄子と茗荷のみたらしパフェ / 1,850 円

夏を代表する和野菜 2 種を詰め込んだ一品。茄子の皮には栄養が多く含まれるため剥かずに焼いています。茗荷の独特な風味は食欲を増進させ夏バテ予防にも効果的。醤油のジュレは甘辛くどこか懐かしいみたらしの味わい。茄子と胡麻の香りが心地良い余韻の、夏にぴったりなパフェに仕上がりました。

おすすめドリンク | フリザン ロザート / イル ファルネート (微発泡・ロゼ) Frizant Rosato / Il Farneto

／グラス単品 1,200 円 ペアリングセット 2,850 円



パフェ評論家、ライター。「パフェは究極のエンターテインメント」という視点から、パフェの魅力を伝えるために、雑誌・ラジオ・トークイベントなどで活動中。パフェについて探究するコミュニティ「パフェ大学」主宰。著書に『パフェが一番エライ。』『パフェとデートする。』（ともにホーム社）がある。X（旧 Twitter）に、毎日のように食べたパフェの画像を上げている（@onoyax）。昨年は 445 本のパフェを完食。

■イベント外でも楽しめる！六本木ヒルズの夏スイーツ

「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2025」



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。テイクアウト可能な商品も多数ご用意。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。

期間:6月28日(土)～8月31日(日)

https://www.roppongihills.com/sp/iceiceice_2025

グランド ハイアット 東京のご褒美パフェ



都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京では、旬の桃をつかった贅沢なパフェや、ポケモンとコラボレーションしてつくるピカチュウをイメージしたパフェがイタリアンカフェ「フィオレンティーナ」に登場いたします。食後のデザートとしてはもちろん、優雅な午後のアフタヌーンティーにもぴったりのパフェを、この機会に ぜひお楽しみください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/florentina-parfait/>

©Pokémon. ©Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK inc.

ポケットモンスター・ポケモン・Pokémon は任天堂・クリーチャーズ・ゲームフリークの登録商標です。

＜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