

9 月 19 日(金)～11 月 3 日(月・祝)
秋が旬のスイーツを堪能する「HARVEST WEEKS」開催
「モンブラン」と「おいもスイーツ」を合計 32 種ラインナップ

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、9 月 19 日(金)から 11 月 3 日(月・祝)まで、秋の旬な食材を使ったグルメメニューを展開する「HARVEST WEEKS」を開催します。

9 月 19 日(金)～10 月 13 日(月・祝)は第 1 弾として「MONT BLANC SELECTION(モンブランセレクション)」を、10 月 14 日(火)～11 月 3 日(月・祝)には第 2 弾として「OIMO SWEETS SELECTION(おいもスイーツセレクション)」を展開予定です。



実りの秋、食の集積地として個性豊かな店舗が集まる麻布台ヒルズには、旬の食材を使ったメニューが豊富に揃います。なかでも今年は、上品な甘さが光るモンブランとおいもスイーツメニューを集めました。第 1 弾の「MONT BLANC SELECTION(モンブランセレクション)」では、麻布台ヒルズの 16 店舗に、こだわりの和栗やマロンをつかった極上のモンブランが並びます。王道モンブランに加え、パフェやマカロンなど形を変えた進化系モンブランにも注目です。第 2 弾では、さつまいもにフォーカスした「OIMO SWEETS SELECTION(おいもスイーツセレクション)」を展開。さつまいもの甘さをそのままに、スイートポテトやソフトクリームなどを楽しむことができます。14 店舗より集結する品種や産地が異なるさつまいもの味わいを食べ比べてみてはいかがでしょうか。旬の味覚を味わえる麻布台ヒルズならではの秋のスイーツをぜひお楽しみください。

■麻布台ヒルズ「HARVEST WEEKS」開催概要

第 1 弾【MONT BLANC SELECTION(モンブランセレクション)】

日程: 2025 年 9 月 19 日(金)～10 月 13 日(月・祝)

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2025/09/0229.html (順次情報更新予定)

第 2 弾【OIMO SWEETS SELECTION(おいもスイーツセレクション)】

日程: 2025 年 10 月 14 日(火)～11 月 3 日(月・祝)

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2025/10/0231.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: 寺島 (080-4652-3813)、中村 (080-7637-4594)、田中、中根
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: azabudaihills_pr@ssu.co.jp

【MONT BLANC SELECTION】 2025 年 9 月 19 日(金)～10 月 13 日(月・祝)

9 月 19 日(金)～10 月 13 日(月・祝)は、バラエティ豊かなモンブランが集結した「MONT BLANC SELECTION」を開催。国産和栗を使用した上品なケーキや白い雪をかぶった山のような見た目をしたケーキなど、モンブランの幅の広さをお楽しみいただけます。さらに、ケーキだけに留まらず、パフェやマカロン、かき氷やアイスクリームといった、栗を贅沢につかった進化系モンブランスイーツも多数登場。栗の奥深い味わいをぜひご堪能ください。

■ 食べ比べも楽しい、こだわりが詰まった王道モンブランケーキ

・クリオロ

モンブラン/ 750 円(9 月)、800 円(10 月)

※10 月に価格改定予定

なめらかなマロンムースにラム酒のクリームと生クリームを重ね、たっぷりのマロンクリームで包み込みました。チョコレートでコーティングしたメレンゲのサクサク食感がアクセント。パティシエが一つひとつ丁寧に仕上げた自慢の逸品です。



・ヒサヤ キョウト

丹波栗の京都モンブラン/2,000 円

丹波栗を贅沢に使ったモンブランクリームをたっぷり絞り、口当たりなめらかな生クリームと風味豊かな抹茶のアイスを閉じ込めた、上品な甘さの和モンブラン。麻布台ヒルズ店限定で、抹茶アイスをほうじ茶アイスに変更して楽しめます。



・日本橋 千疋屋総本店

モンブラン/1,080 円

タルト生地の上にふんわりとしたマロンムースを重ね、中心に大粒の栗を丸ごと 1 個閉じ込めました。マロンクリームにはマロングラッセの粒をふんだんに散りばめた、千疋屋総本店シェフパティシエ自信のモンブランです。



・ジャヌ パティスリー

和栗モンブラン/1,500 円

香ばしくキャラメル色に焼き上げたメレンゲに、バニラとキビ砂糖を合わせたまろやかなシャンティクリームを重ね、国産栗のクリームをたっぷりと絞りました。一口ごとに満たされる贅沢な一品です。

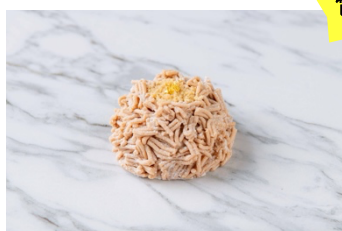
※本商品は 9 月 9 日から販売



・Dining 33 Pâtisserie à la Maison

モンブラン/1,200 円

東京杉並産の「内藤栗」をふんだんに使用し、和菓子の作り方を参考に裏ごしした、なめらかなモンブランクリームとココナッツとアーモンドを混ぜたメレンゲが合わさり、まるで栗を食べているような上品な味わいを楽しめます。

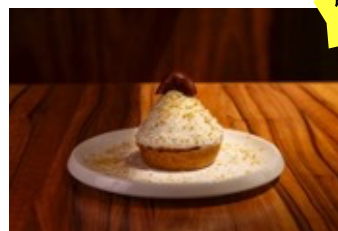


麻布台
ヒルズ
限定

・麻布台ヒルズカフェ

モンテビアンコ 〜ピスタチオを添えて〜/1,200 円

真っ白な生クリームを雪山に見立てた上品な佇まいの「モンテビアンコ」は、イタリアの伝統スイーツ。香ばしいローストピスタチオをアクセントに、中に栗の渋皮煮を忍ばせ、芳醇な秋の香りをぎゅっと閉じ込めました。



麻布台
ヒルズ
限定

■パフェやマカロンなどモンブランの枠を超えた進化系栗スイーツも

・パティスリーアンドカフェ デリーモ

和栗/3,168 円

和栗と爽やかな柚子に、キャラメルやヘーゼルナッツ、ブロンドチョコレートを合わせた季節限定パフェ。エレガントで見た目も美しく、濃厚な味わいが楽しめます。栗とさまざまな食材の重なりを最後のひと口までどうぞ。



・ショウダイビオナチュール

モンブランマカロン/430 円

オーガニックコーヒーにヘーゼルナッツとシナモンを重ねたマカロンの生地、ラム香る和栗クリームとカシスのパート・ド・フリュイを忍ばせました。濃厚さの中に爽やかな酸味がアクセント。ひと口で多彩な風味のハーモニーを堪能いただけます。



・キオスク(ランタン)

モンブランクレープ/880 円

栗ペーストに生クリームを合わせた濃厚なクリームと、ごろっとした栗がアクセント。米粉やナッツ、ピスタチオを混ぜて焼き上げた香ばしい生地も魅力です。秋の味覚を包み込んだクレープで、季節を味わうひとときを。



麻布台
ヒルズ
限定

・キオスク(スタンド)

モンブランソフト/750 円

濃厚なモンブランペーストを使用した、この季節にぴったりのモンブランソフトクリーム。まろやかなペーストにほんのり香るラム酒がポイントです。麻布台ヒルズでしか味わえない、大人な秋スイーツをぜひご堪能ください。



麻布台
ヒルズ
限定

【OIMO SWEETS SELECTION】2025 年 10 月 14 日(火)～11 月 3 日(月・祝)

10 月 14 日(火)～11 月 3 日(月・祝)は、さつまいもスイーツが集結する「OIMO SWEETS SELECTION」。さつまいもの風味が口の中で広がる洋菓子や正統派スイートポテトのほか、冷たいソフトクリームやアイスとのマリアージュを楽しめるお芋スイーツも登場します。麻布台ヒルズでしか出会えない絶品お芋スイーツをお楽しみください。

■さつまいもの新たな魅力に出会える洋菓子も充実

・エイタブリッシュ

グルテンフリーマフィン(さつまいも)/495 円

※イトイン

人気のマフィンに秋味が登場！富山の自社農園にて無農薬・無化学肥料で育てたさつまいもの餡が入った、しっとり食感がおいしいグルテンフリーマフィン。さつまいものシロップ煮をトッピングした、期間限定の味わいです。



・ペリカンカフェ

熟成紅はるかの甘煮サンド/1,200 円

茨城県産の熟成紅はるかをじっくりと煮て、やさしい甘さを引き出しました。甘さ控えめでスッキリとした特製ホイップクリームと一緒にサンド。食パンの塩味、クリームのコク、熟成紅はるかのねっとりとした甘味のバランスの良さが際立つ贅沢な逸品です。



・ジャヌ パティスリー

紫芋モンブランタルト/1,300 円

秋の実り、紫芋が主役のモンブランタルト。香ばしく焼き上げたタルトにアーモンドクリームを詰め、キビ砂糖の優しい甘みをまとったシャンティクリームと栗を重ね、仕上げに国産紫芋のクリームを絞りました。

※本商品は 9 月 1 日から販売



・キオスク(ランタン)

さつまいもブリュレクレープ/900 円

さつまいもとクリームブリュレをかけ合わせた、贅沢なクレープ。濃密な甘さが特長の紅はるかのカスタードを混ぜてブリュレすることで、甘さと香ばしさが絶妙にマッチ。キャラメルナッツの歯ごたえもポイントです。



■ 正統派スイートポテトや秋でも涼やかなひんやりお芋スイーツ

・鈴懸

甘芋/価格未定(決定次第公式サイトでお知らせ)

ほくほくに蒸し上げて丁寧に裏ごした宮崎県大東産の甘藷に、砂糖、白餡を加えて焼き上げた和風のスイートポテト。上品な味わいをまといながら、コロんとしたかわいらしい姿も印象的。季節を感じる手土産としても最適です。



・アルケミー

焼き芋シェイク/1,300 円

バリ島ウブド発のプラントベースレストランから、からだにやさしい秋シェイクをお届け。甘み豊かな焼き芋と、まろやかなココナッツミルクのヴィーガンアイスを使用しました。素材本来のおいしさをたっぷり感じられるシェイクです。



麻布台
ヒルズ
限定

・ザ イエローカンパニー トウキョウ

Crispy OImo Soft/600 円

※スープカレーとセットで購入した場合、500 円

カリッと香ばしく揚げたさつまいもと、濃厚なミルクのふわとろソフトクリームが織りなす絶品のハーモニー。異なる食感とまろやかな甘さが口の中でとろけ合い、スープカレーとの相性も抜群です。 ※1 日限定 20 食



麻布台
ヒルズ
限定

・キオスク(スタンド)

大学芋ソフトクリーム/750 円

食べ応え抜群の大学芋とさつまいもチップスをトッピングし、紫芋パウダーをかけた、お芋好きにはたまらない一品。さまざまなお芋の風味や食感を楽しめる、お芋づくしのソフトクリームです。秋の味覚を存分に感じられるスイーツタイムを。



麻布台
ヒルズ
限定

道-1グランプリ連覇の極細モンブランキッチンカー「栗ノ絲」も出店！

栽培面積、収穫量ともに全国 1 位を誇る茨城県の笠間和栗をふんだんに使用した、究極の細さ&異次元の食感のモンブランを提供。0.5 ミリの極細に絞ることで、栗の香りがさらに引き立ち、とろけるような食感をお楽しみいただけます。

※2023 年・2024 年 全国の道の駅グルメ ナンバーワン決定戦『道-1 グランプリ』にて 2 連覇。

期間:9 月 20 日(土)～9 月 21 日(日)

時間:12 時～19 時

場所:麻布台ヒルズ アリーナ

