

2018年夏限定！「大人のかき氷」が登場

美容に嬉しいスーパーフードや高級ワインを使った豪華かき氷など、表参道ヒルズ限定多数！
6月15日(金)～8月31日(金)

表参道ヒルズのレストラン・カフェ10店舗では、6月15日(金)から8月31日(金)までの期間限定でかき氷を展開します。今年は「大人のかき氷」をテーマに、各店が趣向を凝らしたオリジナリティあふれるかき氷を提供。美容にも嬉しいスーパーフードが入ったかき氷や、高級ワインを使ったかき氷など、大人も満足できる豪華でワンランク上のかき氷をお楽しみいただけます。ディナータイムの締めくくりや優雅なカフェタイムに、またお買い物の合間の休憩に、ぜひこの時期、表参道ヒルズでしか食べられない絶品かき氷をご賞味ください。

※一部の店舗で提供期間や提供時間が異なります。 ※容器等は変更になる場合がございます。
※平日と日曜日でラストオーダーが異なる店舗のみ、7/15(日)は平日と、7/16(月・祝)は日曜日とラストオーダーの時間が同じになります。

表参道ヒルズ限定多数！2018年夏限定「大人のかき氷」一覧

表参道
ヒルズ
限定



表参道
ヒルズ
限定



<コスメキッチン アダプテーション (本館B2F)>

左:マンゴーとフレッシュハーブ、シャンパンビネガーのリモーネ

¥1,166 (税込)

甘酸っぱいマンゴーと国産レモンを使用したイエローシェイプアイスに、スーパーフードのビーポーレンやバジルシードをトッピングした美容にも嬉しいかき氷です。

右:有機つぶあんと和三盆、さつまいもの”和”氷

¥1,382 (税込)

和三盆シロップや有機小豆のつぶあん、国産さつまいもを使用するだけでなく金箔を散らし、和の極みを感じさせる大人のかき氷に仕上げました。

【提供時間】15:00～L.O.22:00(日・祝～L.O.21:00)

表参道
ヒルズ
限定



表参道
ヒルズ
限定



表参道
ヒルズ
限定



<パール ア ヴァン パルタージェ (本館3F)>

季節のフルーツムース かき氷

¥1,296 (税込)

フレッシュフルーツとフルーツピューレを凍らせ、シャンパン入りのシロップをかけた大人なかき氷。時期によりフルーツの種類を変えて提供します。

※限定10食

【提供時間】14:00～L.O.17:00

<37 ローストビーフ (本館3F)>

ライチとグレープフルーツのグラニテ

¥842 (税込)

爽やかな甘みのライチとさっぱりとしたグレープフルーツを合わせたグラニテでグラデーションをつけ「大人のブルーハワイ」を表現。フレッシュグレープフルーツのジュレでいっそう爽やかな味わいに仕上げました。

※限定20食

【提供時間】17:30～L.O.22:00

(日・祝～L.O.21:30)

<やさい家めい(本館3F)>

北海道山川農園の山川わさびと赤肉メロンのかき氷

¥1,296 (税込)

爽やかな辛味と風味が自慢の北海道芽室町山川農園の山わさび「山川わさび」を使用した一品は、赤肉メロンの甘さとの相性も抜群。メロン丸ごとの器で見たいも楽しいかき氷です。

【提供時間】15:00～L.O.22:00(16:00～17:00除く、日・祝～L.O.21:30)

表参道ヒルズ限定多数！2018年夏限定「大人のかき氷」一覧

表参道
ヒルズ
限定



<タリーズコーヒー（西館B1F）>
マンゴー&ピタヤかき氷
各¥800（税込）

とろりとした口あたりのマンゴーと色鮮やかでプチプチ食感が楽しめるレッドピタヤをたっぷりトッピングした夏らしい味わいのかき氷です。お好みで「T's アサイーソルベ」アイス付きも選べます。（別料金）

【提供時間】8:00～L.O.22:00

表参道
ヒルズ
限定



<シュベッツレ カフェ&ワイン（本館B3F）>
シュアーベからの贈り物
¥1,580（税込）

ドイツ直輸入の高級デザートワインを使用した大人のかき氷は、メレンゲの帽子をかぶったフルーツのムースを浮かべ爽やかな味わいに仕上げました。

※限定10食

【提供時間】14:30～L.O.17:00

表参道
ヒルズ
限定



<蔭山樓（本館3F）>
雪花氷ふわふわマンゴーかき氷
¥1,296（税込）

マンゴー味のふわふわかき氷にマンゴー果肉とマンゴープリンを贅沢にトッピング。さらに濃厚なマンゴーソースを添えた一品です。

※限定20食

【提供時間】11:00～L.O.22:00

（日・祝～L.O.21:30）



<ワインショップ・エノテカ&バー（本館3F）>

ル・ロゼ・ド・グラニテ
¥1,296（税込）

プロヴァンス産ロゼワインをふんだんに使用した大人なグラニテ、その上にロゼワインとマリージュする桃のコンポート、そしてスペアミントを乗せ、爽やかに香る一品に仕上げました。

※限定10食

【提供時間】11:00～L.O.21:30

（日・祝～L.O.20:30）



<ユーゴアンドヴィクトール（本館1F）>

グラス・ピレ（フレーズシトロン/アプリコピスターシュ）
各¥1,512（税込）

オリジナルのコンフィチュールを使ったかき氷。フレーズシトロンはいちごの甘味に、レモン果汁を加えて爽やかに。アプリコピスターシュはアプリコット、パッションのピューレと一緒にキウイとオレンジをトッピング。トロピカルな味わいをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:00～L.O.20:30

（日・祝～L.O.19:30）



<ジャン＝ポール・エヴァン（本館1F）>

グラスピレオショコラ サレ
¥1,388（税込）

ショコラの氷で作ったフローゼンショコラにノワールムティエ産の塩を加えたショコラのムースをのせたひんやりなめらかなかき氷。さらにキャラメル風味のショコラをかけて風味豊かな味わいに仕上げました。

【提供時間】11:00～L.O.20:30

（日・祝～L.O.19:30）

※提供開始は7月1日（日）～

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

表参道ヒルズPR事務局：門本・相田 TEL:03-4574-6250 FAX:03-3265-5058 MAIL:omotesandohills@ozma.co.jp
森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム：長岡 TEL:03-3497-0292 FAX:03-3497-0318