



夏バテ防止メニュー

今年の夏も猛暑予想… 疲れた体が喜ぶ限定メニューで夏バテ対策！

ついに夏目前。昨年同様、今年も猛暑が予想されています。暑い夏を元気に乗り切るため、表参道ヒルズのレストラン・カフェ 6 店舗では 6 月から 9 月にかけて、「夏バテ防止メニュー」を提供しています。「ゴールデンブラウン」では旨辛ハンバーガー“レッドホットチリバーガー”、「サルヴァトーレ クオモ」からはピリ辛ピッツァ“ディアボラ ウンドゥーヤ”など、スパイシーな味わいが食欲を増進させます。「洋食ミヤシタ」では砂肝や旬魚、夏野菜等を食べやすく盛り合わせたスタミナ前菜“ミヤシタスタミナ八寸プレート”、「ジャン=ポール・エヴァン」ではペッパーが入ったマカロン“マカロン トマトイン”を提供します。また、「R style by 両口屋是清」では、飲む点滴と言われるほど栄養豊富で、夏バテ予防にぴったりな甘酒を使用したフローズドリンク“甘酒フローズ”を、「はせがわ酒店」では整腸・疲労回復に効果的な“梅酒”を週替わりで8種類展開します。表参道ヒルズの“夏バテ防止メニュー”で、厳しい暑さを乗り越えましょう！

※一部通年展開のメニューもございます。 ※8月24日(月)は表参道ヒルズの休館日です。

旨辛バーガー！



ゴールデンブラウン(本館 3F)

レッドホットチリバーガー

¥1,343 (税込¥1,450)

青唐辛子やカイエンペッパーで辛みを効かせたトマト&オニオンサルサと酢漬けのハラペーニョを挟み、辛いながらも爽やかな酸味とたっぷりのフレッシュ野菜も楽しめる旨辛バーガーです。暑い夏にビールと一緒にどうぞ！

※提供期間 6月26日(金)~8月23日(日)

ピリ辛ピッツァ！



サルヴァトーレ クオモ(本館 3F)

ディアボラ ウンドゥーヤ

(S) ¥1,700 (税込¥1,836)

(R) ¥2,100 (税込¥2,268)

悪魔風という意味の「ディアボラ」。ハーブチキンとナポリサラミを使い、スパイシーに仕上げました。豚バラ肉と唐辛子の熟成ソーセージ「ウンドゥーヤ」がアクセントとなった、ピリッと辛いピッツァ。夏バテ知らずの一枚です。

※通年展開

※提供時間 17:00~L.O.

スタミナ前菜！



洋食ミヤシタ(本館 3F)

ミヤシタスタミナ八寸プレート

¥1,700 (税込¥1,836)

夏野菜のトマト煮、ハモのエスカベッシュ(酢漬け)、砂肝のソテー、トリッパ(ハチノス)のデミタス(デミグラスソースと八丁味噌)煮込み、枝豆の冷製スープといった、暑い夏でもモツや旬魚、野菜を食べやすく盛り合わせた前菜です。

※1日限定 10食

※提供期間 6月26日(金)~8月23日(日)

ペッパー入りスイーツ！



ジャン=ポール・エヴァン

(本館 1F)

マカロン トマトイン

¥270 (税込¥292) ※1個

トマトを練りこんだガナッシュにカイエンペッパー、ブラックペッパーを加えました。良質の田園でゆっくりと時間をかけて結晶させた大粒の天日塩「フルールドセル」がアクセントです。

※提供期間 6月1日(月)~7月31日(金)

飲む点滴！



R style by 両口屋是清(本館 3F)

甘酒フローズ

¥574 (税込¥620)

飲む点滴とも言われる、昔ながらのビタミンドリンク「甘酒」に、ヨーロッパで万能薬として親しまれているハーブ「エルダーフラワー」とレモンを加え、フローズドリンクに仕上げました。甘酸っぱくさっぱりとした味わいは夏の疲れた体をリフレッシュしてくれます。

※提供期間 6月26日(金)~9月13日(日)

疲労回復！



はせがわ酒店(本館 3F)

梅酒各種

¥400~ (税込¥432~)

梅は整腸・疲労回復に効果があり、梅酒はまさに夏バテ防止にぴったりなお酒です。日本酒ベースのすっきりとした梅酒や、梅の果肉を仕込んだ、とろみのある「にごり梅酒」など、期間中はおすすめ梅酒を週替わりで全8種類展開します。

※提供期間 6月1日(月)~8月31日(月)

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: 森本・小村・木暮

TEL 03-4574-6250

FAX 03-3265-5058

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: 梅木

TEL 03-3497-0292

FAX 03-3497-0318