

秋食材の代表格“きのこ”と“栗”を、表参道ヒルズで堪能！

きのこ 秋の味覚メニュー

表参道ヒルズのカフェ・レストラン15店舗では、8月28日(金)から11月4日(水)までの期間、“きのこ”と“栗”をふんだんに使用した「秋の味覚メニュー」を展開します。“きのこメニュー”は、トリュフの土鍋御飯、オムレツ、バーガー、ポップコーンなど、トリュフを贅沢に使用したメニューを中心に、さまざまな種類・調理法のきのこを味わえるメニューが充実しています。一方で“栗メニュー”は、マックス ブレナー チョコレートバーの「マロン&セサミクレープブリュレ」や、R style by 両口屋は清の3種類の和菓子がセットになった「栗と柿のアンサンブル」など、大人の舌を満足させる魅力的なスイーツが勢揃い！この時期ならではの秋メニューで、“旬”の味覚を美味しく贅沢にご堪能ください。

※一部の店舗で提供期間や提供時間が異なります。

“きのこ”

贅沢トリュフを中心に、多様な種類・調理法のきのこを楽しめる豊富なラインナップ！



洋食ミヤシタ(本館3F)

MIYASHITA きのこ八寸
¥2,400(税込¥2,592)

さまざまな産地・種類のきのこを色々な調理法で仕上げたプレート。松茸のにぎり、えのきのフリット、きのこソースを絡めたローストビーフなど、6種類のきのこ料理をお楽しみ頂けます。

※1日限定10食 ※提供期間 11:00~L.O.22:30 (日曜~L.O.21:30)



フォービドゥン フルーツ(西館1F)

鴨肉のケフタときのごたジン
¥1,204(税込¥1,300)

モロッコのスパイスな肉団子“ケフタ”に4種類の採れたてきのこをエシャロットとソテーし、香り良く仕上げました。スープを飲み込ませたクスクスに、半熟卵を絡めてお召上がりください。

※1日限定10食 ※提供期間 11:00~L.O.20:30 (日曜~L.O.19:30)



やさい家めい(本館3F)

香りたつ トリュフの土鍋御飯
¥2,800(税込¥3,024)

知る人ぞ知るトリュフ御飯。トリュフの香りに和出汁と醤油の香ばしさが良く合います。まずはそのまま召上がり、次に佐賀県産あおさ海苔を入れてさらに美味しくご堪能頂けます。

※展開期間が変更になる場合あり。
※提供時間 17:00~L.O.22:30(日曜~L.O.21:30)



ゴールデンブラウン(本館3F)

トリュフの香りの秋のきのこバーガー
¥1,510(税込¥1,630)

ジュシーに焼いたビーフパティ、マッシュポテト、fondueで煮詰めた5種のきのこソースを組み合わせ、たっぷりのトリュフオイルで香りづけをした贅沢で香り高い秋のきのこバーガーです！

※提供時間 11:00~L.O.22:00(日曜~L.O.21:00)



レーゼン ヴァルト(本館B3F)

洞窟きのこオムレツ~トリュフ香る
クリームソース~ ¥1,800(税込¥1,944)

三重県のブランドきのこ「洞窟きのこ」をふんだんに使用したオムレツ。株付きのまま直送されるので、さらに豊かな香りが楽しめます。トリュフオイルを使用したクリームソースと一緒に召上がりください。

※提供時間 14:30~L.O.22:30(日曜~L.O.21:30)



サルヴァトーレ クオモ(本館3F)

鴨肉を詰めたトルテリーニ 山の恵み
黒トリュフ・マッシュルーム・モリーユ茸で
¥2,000(税込¥2,160)

秋の味覚、黒トリュフ、マッシュルーム、モリーユ茸の香りと食感が楽しめる一品。鴨肉を詰めたトルテリーニパスタは一口食べると口の中にジュワッと肉汁が広がります。

※提供時間 17:00~L.O.22:30(日曜~L.O.21:30)

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:小村・森本・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



京 お野菜バル めい(本館3F)

きのこと鶏つくねの薬膳鍋

¥1,100(税込¥1,188)

きのこを練り混ぜた鶏つくねのお鍋。お出汁は京番茶と和出汁を使い、漢方として用いられる棗(なつめ)陳皮、金針菜、蓮の実で香りをつけきのこの相性よく仕上げた小鍋です。

※提供時間 17:00~L.O.22:30(日曜~L.O.21:30)



ラーメンゼロ PLUS(本館3F)

秋だけの味わいきのごつけ麺

¥1,296(税込¥1,400)

スープに青森シャモロックを使用し、鶏の旨みが詰まったつけダレに、炙ったきのこ麺を絡ませてお召上がり頂きます。すだちの爽やかさがアクセントです。※1日限定10食

※提供時間 11:00~L.O.22:30(日曜~L.O.21:30)



ククルザ ポップコーン(同潤館1F)

トリュフ フロマージュ・ポルチーニ

¥380~(税込¥410~)

ホワイトチェダーチーズに芳醇で豊かな風味のトリュフとポルチーニを合わせた香り高い贅沢なポップコーン。本物志向の大人向けの味わいで、ワインやビールなどお酒との相性も抜群です。

※販売時間 11:00~21:00(日曜~20:00)

“栗”

栗メニューは、大人を満足させる魅力的なスイーツが勢揃い！



マックス プレナー チョコレートバー(本館1F)

マロン & セサミクレープブリュレ

¥1,435(税込¥1,550)

栗のペーストと、砕いたマロングラスセがたっぷり入ったクレープ。アクセントとしてセサミペーストを合わせました。マックス プレナーオリジナルの、表面がパリッとキャラメリゼさせたクレープブリュレです。※提供時間 11:00~L.O.22:00(日曜~L.O.21:00)



デルレイ カフェ & ショコラティエ(本館3F)

マロンショコラムース クリームチーズのアイスクリームを添えて

¥1,482(税込¥1,600)

マロンペーストの入ったショコラムースに食感のある栗を使用。クリームチーズのアイスクリームには、マダガスカル産バナラを使用したキャラメルソースとナッツの飴細工をトッピング。季節のフルーツ(リンゴと柿)を添えます。※提供時間 14:00~L.O.21:30(日曜~L.O.20:30)



R style by 両口屋是清(本館3F)

栗と柿のアンサンブル

¥1,343(税込¥1,450)

柿のペーストを添えた「柿のあんみつ」、渋皮栗の濃厚ソースを楽しめる「栗のかんてんテリーヌ」、国産の新栗だけを使用した「栗きんとん」にドリンクがセットに。秋の味覚がたっぷり詰まった限定スイーツです。※ドリンク付き

※提供時間 11:00~L.O.21:30(日曜~L.O.20:30)



ジャン=ポール・エヴァン(本館1F)

エチュー マロン コンフィ 6個入

¥2,760(税込¥2,981)

イタリア・ピエモンテ産の大粒の栗をシロップに漬けた艶やかなマロンコンフィ。上品な甘さとしっとり柔らかな口あたり。栗本来の優しい味わいが広がります。秋のギフトにもおすすめです。

※販売時間 11:00~21:00(日曜~20:00)



トラヤカフェ(本館B1F)

和栗のパフェ ¥1,100(税込¥1,188)

和栗のそぼろ、渋皮煮、羊羹、豆乳アイスクリーム、あんペースト全てに和栗をふんだんに使用した贅沢なパフェ。シナモン風味のくるみのおこしをアクセントに、白玉、ほうじ茶寒天ゼリーなど色々な食感をお楽しみください。

※提供期間 9月15日(火)~11月4日(水)

※提供時間 11:00~L.O.21:30(日曜~L.O.20:30)



はせがわ酒店(本館3F)

栗焼酎とそら豆かりんと

¥600(税込¥648)

高知県四万十産の栗をたっぷり使った、栗を蒸したような香りとソフトな甘味が特徴な栗焼酎「ダバダ火振」。相性が良い懐かしい甘みを帯びた「そら豆かりんと」とあわせて提供します。

※提供期間 8月28日(金)~10月31日(土)

※提供時間 11:00~L.O.20:30(日曜~L.O.19:30)