



この秋、絶対食べたい！「きのこフード」と「さつまいもスイーツ」が登場！

表参道ヒルズ限定！秋メニュー

表参道ヒルズのカフェ・レストラン12店舗では、8月26日(金)から11月8日(火)までの期間、「きのこ」と「さつまいも」をたっぷり使用した「表参道ヒルズ限定！秋メニュー」を展開します。“きのこメニュー”は、旬のきのこを何種類も味わえる贅沢フードメニューが多数登場。築地玉寿司 ささしぐれの原木生椎茸にぎりや、サルヴァトーレ クオモのトリュフに見立てたクロquette、蔭山樓のきのこのパイタンしゃぶしゃぶなど、和洋中のフードメニューを豊富に取り揃えました。“さつまいもメニュー”は、さつまいもをたっぷり使用したホクホクスイーツが登場。マックス プレナー チョコレートバーのクレープと、タリーズコーヒーのカップスイーツは、この秋に絶対食べたい一品です。表参道ヒルズでショッピングを楽しんだ後は、この季節ならではの秋の味覚を、表参道ヒルズでしか食べられない限定メニューでお楽しみください。

※一部の店舗で提供期間や提供時間が異なります。

きのこ

FOOD：旬なきのこメニューが盛りだくさん！味も、見た目も、心躍る演出も、存分に楽しめる！



築地玉寿司 ささしぐれ(本館3F)

原木生椎茸にぎり ※2貫
800円(税込864円)

伊豆は天城山間の自然豊かな環境のもと原木栽培で育てた、現代では貴重な生椎茸のにぎりを提供。原木生椎茸の旨みが凝縮された味わい、香り、歯ごたえを存分に感じていただける逸品です。

※提供時間 11:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



蔭山樓(本館3F)

産地直送いろいろキノコのパイタン
しゃぶしゃぶ 2,000円(税込2,160円)

その時期に一番旬な産地直送きのこ6種と、三浦大根を代表する神奈川・三浦のこだわり野菜「三浦野菜」をパイタンスープでいただくしゃぶしゃぶ。お好みで薬味を添えてお召し上がりください。
※産地直送のため価格が変動する可能性があります ※1日限定10食 ※提供期間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



サルヴァトーレ クオモ(本館3F)

クロquette 5種の森のきのこ ※2個
1,600円(税込1,728円)

トリュフに見立てたまっ黒なクロquette(コロquette)。熱々のクロquetteの中に黒トリュフやボルチーニ、たもぎ茸など、5種のきのこを詰め込んだ一品です。テーブルをお持ちする際には、宝箱から燻製の煙に包まれたクロquetteが登場！心躍る演出とともに、香りと秋の味覚をお楽しみください。(黒い表面は竹炭入りパン粉、ソースはラスケラチーズソースです)
※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)

さつまいも

SWEETS：表参道ヒルズ店でしか食べられない！さつまいもをたっぷり使用したホクホクスイーツ



マックス プレナー チョコレートバー
(本館1F)

スイートポテト クレープブリュレ
833円(税込900円)

キャラメリゼしたクレープ生地に、キャラメルアイスクリームとミルクチョコレート、スイートポテトのペースト、甘露煮のさつまいもをトッピングしたクレープです。

※提供時間 11:00~L.O.22:00(日~L.O.21:00)



タリーズコーヒー(西館B1F)

カップ de Pon♪
さつまいも with T's バニラアイス
463円(税込500円)

ひとロサイズの温かいさつまいもスティックに、バニラアイスとホイップクリームをトッピングしたカップスイーツ。メープルフレーバーの香ばしさと、さつまいもスティックの食感がお楽しみいただけます。カフェラテやミルクに合わせるのがおすすめ。※提供時間 8:00~22:00

報道関係の方のお問合せ先

表参道ヒルズPR事務局：

川手・森本・木暮

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：梅木

TEL 03-3497-0292

FAX 03-3497-0318

きのこ

FOOD：何種類ものきのこが、様々なフードメニューで登場！秋の味覚を贅沢に楽しんで



やさい家めい(本館3F)
たっぷりきのこのすき焼き
5,800円(税込6,264円) ※2人前
 信州の山奥で育てた色も味も珍しいきのこを国産黒毛和牛と合わせた季節限定のお野菜すき焼き。お野菜もきのこもたっぷりな満足一品です。(写真のきのこは花びら茸、とき色平茸、しめじ、たもぎ茸、舞茸、原木椎茸 ※時期により内容が変更になる可能性があります)
 ※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



ゴールドブラウン(本館3F)
トリュフの香りの秋のきのこバーガー
1,556円(税込1,680円)
 4種のきのこ(マッシュルーム、しめじ、椎茸、舞茸)をフォンドボーで煮詰めトリュフオイルで香りを付けた上品なソースと、ジューシーなビーフパティ、マッシュポテトを合わせた気品あるバーガーです。
 ※提供期間 11:00~L.O.22:00(日~L.O.21:00)



京 お野菜バル めい(本館3F)
きのこたっぷり茄子田楽
980円(税込1,058円)
 京都の契約農家から届く秋茄子に、見た目も色鮮やかな信州産きのこをのせて胡麻の香りの田楽味噌で焼きあげた茄子田楽をお楽しみください。(写真のきのこは花びら茸、とき色平茸、平茸、たもぎ茸、舞茸 ※時期により内容が変更になる可能性があります)
 ※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



フォービドゥン フルーツ(西館1F)
ブッダボウルwithスパイシービーフカレー
1,389円(税込1,500円)
 ブッダボウルとは、野菜や雑穀などを美しく盛り付けたヘルシーなプレートのこと。国産牛肉と香味野菜を3日間煮込んだ無添加ビーフカレーに、バルサミコ風味のきのこサラダ、ハーブで漬け込んだカボチャマリネ、焼きリンゴ、ルッコラなどを乗せたヘルシーなボウルです。雑穀米と一緒にどうぞ。
 ※1日限定10食 ※提供期間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)



パール ア ヴァン パルタージェ(本館3F)
甘鯛のウロコ 季節のブルーテ
1,500円(税込1,620円)
 長崎産赤甘鯛とポルチーニ茸のソテーに、マッシュルームや椎茸、舞茸のうまみが凝縮されたポタージュスープを絡めてお楽しみください。軽めの赤ワインと合わせるのがおすすめです。
 ※提供期間 11:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



シュベツツレ カフェ&ワイン(本館B3F)
彩りきのこの食べるスープパイ
1,600円(税込1,728円)
 旬のきのここと香り高い西洋きのこをたっぷり使用しクリームで仕立てたきのこスープをパイ生地で包み焼きあげ、香りをとじこめました。サクサクのパイ生地を崩しながらスープと一緒に召し上がってください。
 ※1日限定10食 ※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)

DRINK：秋の夜長に・・・残暑で疲れた身体にも染み入る一杯をどうぞ



はせがわ酒店(本館3F)
芋いもジンジャー ~芋焼酎のジンジャーエール割~ 600円(税込648円)
 鹿児島県の芋焼酎「一尚」をジンジャーエールで割ったジンジャリッキー。より香りを楽しんでいただくため生姜のスライスを浮かべます。芋の甘い香りと生姜のスパイシーさがマッチした一品。生姜は末梢を暖める作用と解熱作用もあるため、夏の残暑にも肌寒い秋にもぴったりです。
 ※提供期間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)

<表参道ヒルズ インフォメーション>

【TEL】 03-3497-0310(総合インフォメーション)
 【ADDRESS】 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-12-10
 【HP】 www.omotesandohills.com 【twitter】 @omohills
 【facebook】 www.facebook.com/omotesandohills
 【Instagram】 www.instagram.com/omotesandohills_official/

■営業時間:

ショッピング・サービス 11:00~21:00 日曜~20:00
 レストラン 11:00~23:30(L.O.22:30) 日曜~22:30(L.O.21:30)
 カフェ 11:00~22:30(L.O.21:30) 日曜~21:30(L.O.20:30)

※一部営業時間が異なる店舗もございます。※日曜日が祝日、休日の前日の場合、営業時間は通常と同じになります。※連休最終日の祝・祭日の営業時間は日曜日と同じになります。

■休館日: 無休(年3日休館日あり) ※次回休館日: 2016年8月22日(月)

■アクセス:

- ・東京メトロ銀座線、千代田線、半蔵門線「表参道駅」A2出口より徒歩2分
- ・東京メトロ千代田線、副都心線「明治神宮前(原宿)駅」5出口より徒歩3分
- ・JR山手線「原宿駅」表参道口より徒歩7分