



# 2017年夏限定！オリジナルかき氷が登場

ヴィーガンの方向けのかき氷や、シロップを自分でかけるものなど、表参道ヒルズ限定多数！

表参道ヒルズのレストラン・カフェ7店舗では、7月14日(金)から9月15日(金)までの期間限定でかき氷を展開します。表参道ヒルズの11周年リニューアルで新たにオープンした「コスメキッチン アダプテーション」や、リニューアルオープンした「ジャン=ポール・エヴァン」などの各店が、趣向を凝らしたオリジナリティあふれるかき氷を提供。豆乳と甘酒で作ったソフトクリームを使いヴィーガンの方も食べられるものや、ショコラの氷を砕いたもの、シロップを自分で自由にかけるものなど、様々なかき氷をお楽しみいただけます。

※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、7/16(日)は平日と、7/17(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！各店の個性豊かなオリジナルのかき氷で猛暑の夏を乗り切ろう！

<タリーズコーヒー(西館B1F)>

**ベアフル®かき氷 ストロベリー/ミルクティー**  
各¥800(税込)

表参道  
ヒルズ  
限定

2011年に登場したタリーズで人気のくまのぬいぐるみ・ベアフル®をモチーフにした、かわいらしい見た目のかき氷2種が登場。「ストロベリー」は、ミルクベースのふわふわ氷にオリジナルのストロベリーシロップとT'sストロベリーショートケーキアイスをトッピングし、ストロベリー感があふれる味わい。「ミルクティー」は、オリジナルのティーシロップとチョコアイスでタリーズらしい味わいに仕上げました。別添えのシロップを自由にかけてオリジナル柄のベアフル®を作ることができます。

【提供期間】 7月14日(金)～9月15日(金)

【提供時間】 8:00～22:00



※シロップをかけたイメージ(イメージ画像となり鼻部分のアイスクリームは実際のものとは異なります)



<コスメキッチン アダプテーション(本館B2F)>

**豆乳甘酒かき氷 いちご/抹茶**  
各¥1,382(税込)

表参道  
ヒルズ  
限定

豆乳と甘酒で作ったソフトクリームをベースにした、ヴィーガンの方向けのかき氷。オーガニックでフレッシュないちごとベリーソースを使用した「いちご」、抹茶とスーパーフードとして話題のモリンガ、厳選したあんこと白玉を使用した「抹茶」の2つのテイストをお楽しみいただけます。

【提供期間】 7月14日(金)～9月15日(金)

【提供時間】 11:00～L.O.22:00(日～L.O.21:00)



<蔭山楼(本館3F)>

**雪花氷(シェーホアピン) ふわふわマンゴーかき氷**  
¥1,296(税込)

表参道  
ヒルズ  
限定

ふわりととろける食感のデザート「雪花氷(シェーホアピン)」。マンゴーソースを凍らせた特製氷にマンゴーの果肉、マンゴープリン、タピオカをトッピング。さらに濃厚なマンゴーソースをかけて大満足な一品に仕上げました。 ※1日限定30食

【提供期間】 7月14日(金)～9月15日(金)

【提供時間】 11:00～L.O.22:30(日～L.O.21:30)

※16:00～17:00は除く

各店の個性が凝縮したオリジナルのかき氷を期間限定で提供！



<パールアヴァンパルタージェ (本館3F)>  
季節フルーツのGLACE PILÉE (グラスピレ)  
メレンゲアイスを入れて ¥864 (税込)

表参道  
ヒルズ  
限定

季節のフルーツにフレンチの技法を使い、最大限までおいしさを引き立てたかき氷です。メロン、巨峰、マンゴーなど、その時々フルーツを使用して提供。デザートワインとのマリアージュもおすすめです。

【提供期間】 7月14日(金)～9月15日(金)

【提供時間】 14:30～L.O.17:00



<37 ローストビーフ (本館3F)>  
桃のコンポートと桃のジュレのかき氷  
¥842 (税込)

表参道  
ヒルズ  
限定

クラッシュアイスの上に、桃を甘く煮たコンポートと桃のジュレを敷き詰めた、見た目もかわいらしく爽やかなかき氷です。

【提供期間】 7月14日(金)～9月15日(金)

【提供時間】 11:00～L.O.22:00(日～L.O.21:30)

※カフェタイム(平日:15:30～17:30、土・日・祝:16:30～17:00)

以外の時間は、かき氷のみのご注文はご遠慮いただきます。



<ジャン＝ポール・エヴァン (本館1F)>  
グラスピレ オ ショコラ ¥1,388 (税込)

ショコラの氷を、シャリシャリの食感を残して砕いた「グラスピレ」。シルクのようになめらかな食感の生クリームと、シャリシャリに砕いたフローズンショコラが2層に重なり、リッチな味わいが楽しめます。さらに隠し味として炒り番茶を加えることで、すっきりとした後味に仕上げました。

【提供期間】 7月1日(土)～8月31日(木)

【提供時間】 11:00～L.O.20:30(日～L.O.19:30)



<ユーゴアンドヴィクトール (本館1F)>  
グラスピレ(トロピック/フリュイルージュ)  
各¥1,512 (税込)

甘みを抑えたミルク味のふわふわなかき氷に、ソース2種類をマッチさせたフルーティな新感覚デザート。「トロピック」は、マンゴージャムをベースに、オレンジ、パイナップル、パッションフルーツのソース。「フリュイルージュ」は、ラズベリージャムをベースに、いちご、ブルーベリー、ブラックベリーを入れたソースをたっぷりかけています。

【提供期間】 7月1日(土)～9月15日(金)

【提供時間】 11:00～L.O.20:30(日～L.O.19:30)

<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: 中野・門本 [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