

表参道ヒルズのレストラン10店舗で展開。ヘルシーで美味しいきのこ料理を食べて体の中からキレイに！

「秋香るきのこMENU」が初登場！

高級食材や珍しいきのこを用いた料理や食物繊維が豊富で“腸活女子”にも嬉しいきのこメニューが期間限定で登場

10月4日(金)～11月12日(火)

秋香る
きのこ
MENU
OMOTE
SANDO
HILLS
10.4.fri-11.12.tue

表参道ヒルズのレストラン10店舗では、10月4日(金)から11月12日(火)までの期間限定で、「秋香るきのこMENU」を初めて展開します。この時期の旬な食材であるきのこには、食物繊維やビタミン・ミネラルなどが豊富に含まれており、ヘルシーな食材として知られています。そんなきのこを何種類も使った期間限定メニューを各店舗で考案。トリュフや松茸などの高級食材を用いた表参道ヒルズらしい逸品に加え、高級中華料理の食材として知られ、きのこの女王とも称される衣笠茸(キヌガサタケ)を使った酸辣湯麺などが登場します。さらに、白きくらげを使用したヘルシーフォーなど、美肌を目指す“美活女子”や、体の中からキレイになることを目指す“腸活女子”にも嬉しいメニューが目白押しです。食欲の秋に、今しか味わうことのできない、きのこMENUを是非ご堪能ください。

《表参道ヒルズ限定多数》ヘルシーなきのこ料理で体の中からキレイに！MENU一覧



限定10食

表参道
ヒルズ
限定

パール アヴァン パルタージェ (本館3F)
トリュフとフォアグラの炊きこみリゾット
¥2,750(税込)

ココット鍋にリゾットとフォアグラソテーを入れ、オーブンでじっくりと炊き上げました。仕上げに上からトリュフを贅沢にかけて出来上がりです。お召し上がり際にはお客様の前で蓋を取り、ふんわりと鼻孔をくすぐるトリュフの芳香な香りをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:00～L.O.22:00(日～L.O.21:00)



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)
潤い満ちる鶏白湯のフォー

～旨み鶏出汁と白きくらげの米粉麺～ ¥1,518(税込)

国産鶏ガラと厳選野菜をじっくりと煮込み、塩麴でコクを加えた本格的なスープに、米粉麺をあわせたヘルシーフォー。しっとりとした鶏むね肉と、お肌の保水力を高めると言われる白きくらげをメインに、旬のきのこをふんだんに盛り付け。仕上げに柚子やスーパーフードのクコの実をトッピングした美肌にも嬉しい一品です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00(日～L.O.21:00)



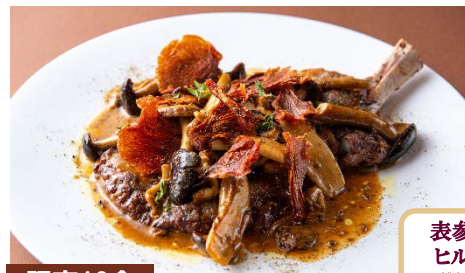
限定15食

表参道
ヒルズ
限定

シビレヌードルズ 蠟燭屋 (本館3F)
酸辣湯麺 ¥1,500(税込)

栄養豊富なトキイロヒラタケや、漢方にも使用され高級食材として知られている“きのこの女王”と称される衣笠茸(キヌガサタケ)などを含め、数種類のきのこを使用した酸辣湯麺。スープは酢の酸味と自家製辣油の辛味に、2種類の厳選された胡椒を合わせた、シビレと香りがくせになる一品です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00(日～L.O.21:00)



限定10食

表参道
ヒルズ
限定

フラテリパラディソ (本館3F)
骨付き仔牛肉のロースト
数種類のきのこポルチーニソース
¥3,600(税込)

柔らかい仔牛肉をミディアムにローストしたものと、数種類の旬のきのこを旨味を閉じ込めるようにソテーし、芳醇な風味のポルチーニソースと合わせました。白ワインやロゼワインなどの香り高いお酒とあわせて楽しみたい秋の夜長にぴったりの一皿です。

【提供時間】17:00～L.O.22:00(日～L.O.21:00)



限定10食

表参道
ヒルズ
限定

蔭山樓（本館3F）
黒酢麻辣冷麺 ¥1,760(税込)

松茸や天然舞茸など数種類のきのこに衣をつけて揚げ、香りと旨味を逃がさぬよう仕上げました。蔭山樓特製の麻辣の辛みと、黒酢を効かせた冷たいスープがきのこの美味しさを引き立てます。お好みでライムを絞ってお召し上がりください。

【提供時間】平日 11:00～L.O.21:00
土日祝 17:30～L.O.21:00
※15:00～17:30除く



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
¥1,880(税込)

舞茸、しめじ、えのき茸、椎茸の4種のきのこをフォンドボーで煮込み、仕上げにトリュフオイルをたっぷりかけました。芳醇なきこの香りを存分に楽しんでいただける秋のご馳走バーガーをぜひご堪能ください。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日～L.O.21:00）



限定5食

表参道
ヒルズ
限定

シュベツツレ カフェ&ワイン（本館B3F）
ジャンボマッシュルームとアンガス牛の
冷製タリアータサラダ ¥1,980(税込)

やわらかい肉感のブラックアンガス牛に新鮮な国産のジャンボサイズの生マッシュルームをトッピングしました。アンガス牛の冷製タリアータとのハーモニーをお楽しみください。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日～L.O.21:00）



限定20食

表参道
ヒルズ
限定

37 ローストビーフ（本館3F）
37 Roast Beef オリジナルハンバーグ
秋の特製きのこソース ¥1,958(税込)

ランチで大好評の肉感たっぷりのオリジナルハンバーグに旨味と栄養たっぷりの香り高い特製きのこソースをトッピング。濃厚かつボリューム満点の秋らしいメニューです。

※パン or ライス、ミニスープ、ミニデザート付き
【提供時間】11:00～L.O.15:00



表参道
ヒルズ
限定

やさい家めい（本館3F）
きのこすき焼き ¥6,490(税込)

生きくらげやしめじ、舞茸など7～8種類の長野県産の上質なきのこと国産黒毛和牛を合わせ、旨味を凝縮させたすき焼き鍋。お肉もお野菜もしっかり召し上がっていただける、秋の香り漂う逸品となっています。

※写真は2人前、ご注文は2人前から
※ご飯、みそ汁付き

【提供時間】17:00～L.O.22:00（日～L.O.21:00）

※10/13(日)、11/3(日・祝)は平日と、10/14(月・祝)、11/4(月・振休)は日曜日とラストオーダーの時間が同じになります。

※10/25(金)はイベント開催につき、通常営業は15:00までとなります。



限定10セット

表参道
ヒルズ
限定

ワインショップ・エノテカ&バー（本館3F）
トリュフ薫るチーズとグラス・シャンパーニュの
ペアリングセット ¥2,200(税込)

トリュフを挟み込んだクリーミーな白カビチーズを、力強く上品な味わいが特徴のシャンパーニュ「ルイ・ロデレールブリュット・ブルミエ」とセットでご提供。お酒とチーズの絶妙なリアージュをご堪能いただけます。

【提供時間】11:00～L.O.21:30（日～L.O.20:30）

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：川原・石本・阿部 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