

北海道地チーズイベントと連動した期間限定メニューが、好評につき今年も登場！

## 「北海道地チーズMENU」を展開

とろとろチーズと白子のグラタンや7種の地チーズを使用したピザなど、表参道ヒルズ限定でご提供【2020年1月24日(金)～2月16日(日)】



表参道ヒルズのレストラン7店舗では、1月24日(金)から2月16日(日)までの期間限定で、“北海道地チーズ”を使ったメニューを展開します。“北海道地チーズ”とは、酪農大国といわれる北海道各地の乳業メーカーやチーズ工房で、高品質な北海道産の生乳を使用して作られたナチュラルチーズの総称で、クラフト感溢れる味わいが特徴的です。本フェアは、昨年大盛況だったイベント「北海道地チーズ博」が今年も開催されることに伴い、コラボ企画第2弾として展開するもので、個性豊かな“北海道地チーズ”の魅力を堪能してもらおうと、新たにメニューを考案。白子とカマンベールを合わせたとろとろチーズのグラタン、7種のチーズを一度に楽しめるサクサク食感のドイツ風ピザ、柿とチーズと一緒に揚げた「柿フライ」と牡蠣フライのセットメニューなど、ユニークな料理が多数登場。“北海道地チーズ”の魅力を存分に味わえるメニューを提供いたします。ぜひこの機会に、表参道ヒルズでしか味わえない自分好みのチーズ料理の数々をお楽しみください。

さらに、本館B3F スペース オーでは、2月13日(木)から16日(日)まで「北海道地チーズ博 2020」を開催。2回目の開催となる今回は「出会う」「知る」「試す」「比べる」をテーマに、昨年よりも多くの生産者から届いた約300種類のチーズ販売を行うほか、約40種類のチーズの中から5種類を選べる食べ比べ企画、チーズと合うドリンクの提供など、バラエティ豊かなコンテンツが用意されます。

### 《表参道ヒルズ限定》15種のチーズとコラボした「北海道地チーズMENU」一覧（※価格は税込）



#### パール ア ヴァン パルタージェ (本館3F)

##### 白子のグラタン ¥1,980

濃厚な鱈の白子と、地チーズは、クセの無いクリーミーな風味が特徴の「Kakuyaカマンベール」と、4ヶ月以上熟成させた職人こだわりのナチュラルチーズ「榎(かしわ)」を使用し、ホワイトソースをからめたグラタン。さらに、仕上げにたっぷりの「榎(かしわ)」をふりかけることで、味に深みをプラスしました。チーズと白子の“とろとろ”な食感が堪らない、寒い冬にぴったり一品です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00 (日～L.O.21:00)

【使用チーズ】・Kakuyaカマンベール(チーズ工房 角谷)

・榎(かしわ)(チーズ工房 NEEDS)

1日限定  
15食



#### シュベツツレ カフェ&ワイン (本館B3F)

##### 北海道産 7種チーズのドイツピザ ¥2,200

“パリッ”“サクッ”とした食感が楽しいドイツの極薄ピザ「フラムクーヘン」に、ゴーダ、チェダー、モッツアレラなど7種類の異なる個性豊かな北海道地チーズを合計350gも使いアレンジ。ドイツと北海道地チーズたっぷりのコラボメニューをお楽しみください。

【提供時間】14:30～L.O.21:00

【使用チーズ】・あしよろゴーダ(足寄町農業協同組合 あしよろチーズ工房)

・クリームチーズはやくた(プロセスグループ 夢民舎)

・ジャパブルーおこっぺ(富田ファーム)

・ふらのワインチェダー(富良野チーズ工房)

・明治北海道十勝カマンベールチーズ(明治)

・モッツアレラチーズ(レークヒルファーム)

・ルーサン(半田ファーム)

1日限定  
15食



#### やさい家めい (本館3F)

##### あんぼ柿と海の牡蠣の「カキ」フライ ¥1,430

あんぼ柿と塩分無添加のモッツアレラチーズと一緒に揚げた「柿(カキ)フライ」と、冬が旬の旨味が凝縮された真牡蠣(まがき)の「牡蠣フライ」を一つにしたユニークなセットメニュー。アクセントに、しば漬けタルタルソースをお好みでつければ、違った味をお楽しみいただけます。

【提供時間】17:00～L.O.22:00 (日～L.O.21:00)

【使用チーズ】・フレッシュモッツアレラチーズ(おおともチーズ工房)

1日限定  
15食

《表参道ヒルズ限定》15種のチーズとコラボした「北海道地チーズMENU」一覧（※価格は税込）



1日限定  
15食

蔭山楼（本館3F）

咖喱牛腩飯 ¥2,200

牛バラ肉をニンニクやエシャロットといった香味野菜や香辛料と一緒にトロトロに煮込み、モッツアレラチーズを加えた、まるやかな中華風カレー。トマトやベーコンなどの野菜をふんだんにトッピングし、見た目も鮮やかなメニューです。

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

【使用チーズ】・モッツアレラ(長沼あいす)



1日限定  
15食

37 ローストビーフ（本館3F）

USリブロースのローストビーフ100g

ブルーチーズクリームソース ¥3,850

柔らかくジューシーに焼き上げた看板メニューのローストビーフに、国内のコンテストで、2年連続で最優秀賞に輝いた青かび系のブルーチーズと、グレービーを用いたソースを合わせたスペシャルなメニュー。クセを抑えながら濃厚な風味を堪能いただける一皿は、ブルーチーズが苦手な方にもオススメの一品です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日～L.O.21:00）

※平日 15:30～17:30、土日祝 15:00～17:30除く

【使用チーズ】・二世古 空【ku:】(ニセコチーズ工房)



1日限定  
15食

ゴールデンブラウン（本館3F）

アボカドベーコンブルー ¥1,760

人気メニュー「アボカドベーコンチーズバーガー」に、今回特別にブルーチーズソースを使ったメニューを考案。自家製ホワイトソースにブルーチーズと、3種のチーズがミックスされた濃厚なチーズを溶かした特製ソースは、クリスピーベーコンやアボカドと相性抜群です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日～L.O.21:00）

【使用チーズ】・北海道小林牧場物語手づくりブルーチーズ  
(新札幌乳業)  
・よつ葉北海道十勝100 3種のチーズ  
・贅沢モッツアレラブレンド(よつ葉乳業)



1日限定  
15食

ワインショップ・エノテカ & バー（本館3F）

生ハムのカプレーゼ ¥1,320

塩気を抑えたクリーミーな風味が特徴のモッツアレラチーズを使用して、生ハムとカプレーゼにしました。生ハムの塩気がモッツアレラチーズの旨味を引き立て、絶妙なバランスをお楽しみいただけます。またシャンパーニュやロゼワインとのペアリングがオススメな一品です。

【提供時間】11:00～L.O.21:30

(日祝～L.O.20:30)

【使用チーズ】・モッツアレラ(ニセコ高橋牧場)

2月13日(木)から4日間、「北海道地チーズ博 2020」を開催！

ホクレン農業協同組合連合会では、北海道産の様々なナチュラルチーズが楽しめるイベント「北海道地チーズ博 2020」を、2020年2月13日(木)～2月16日(日)に開催します。昨年大好評につき2回目の開催となる本イベントのテーマは「出会う」「知る」「試す」「比べる」。約40種類のチーズの中から5種類を選べる食べ比べ企画や、セレクトチーズにマッチするワイン等をご提供するドリンクコーナー、北海道地チーズの新たな楽しさを発見できるステージなど、北海道地チーズのことをより深く体験いただくためのコンテンツをご用意。また会場では約300種類のチーズを販売予定。気になるチーズがあれば、チーズの専門家に直接アドバイスを受けながら購入もできます！

北海道  
地チーズ  
博  
2020



昨年の様子

【詳細】会期:2020年2月13日(木)～2月16日(日)、 場所:本館B3F スペース オー、 主催:ホクレン農業協同組合連合会

「地チーズMENU」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・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