

大自然に育まれた、クラフト感溢れるチーズを表参道で堪能できる 「北海道地チーズMENU」が登場

チーズを入れた麻婆豆腐や天ぷらのチーズフォンデュなど全て表参道
ヒルズ限定メニュー！

2019年 1月25日(金)～2月17日(日)



表参道ヒルズのレストラン7店舗では、1月25日(金)から2月17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、北海道に拠点を置くチーズ工房で地元産の生乳を使用して作られたナチュラルチーズのこと。広大な大自然の中で生まれ、クラフト感溢れる味わいが特徴です。チェダーチーズを豪快に使用したハンバーグステーキをはじめ、たっぷりのチーズを加えて煮込んだとろとろ麻婆豆腐、天ぷらやリンゴのチーズフォンデュなど、“北海道地チーズ”を使ったオリジナルメニューを全て表参道ヒルズ限定でご用意します。

また、本館B3F スペース オーでは、2月8日(金)から11日(月・祝)まで「北海道地チーズ博 2019」を開催。北海道地チーズを購入できるのはもちろん、北海道地チーズの食べ比べや人気の料理家が登場するステージなど、多様なコンテンツが用意されます。

寒さが続くこれからの季節。体とこころを温める「北海道地チーズ」のさまざまな魅力を、表参道ヒルズで体感してください。

《表参道ヒルズ限定》こだわりのチーズを堪能できる「北海道地チーズMENU」 一覧



蔭山樓 (本館3F)

とろとろチーズ in 麻婆豆腐

¥1,800 (税込¥1,944)

熱々の土鍋麻婆豆腐にたっぷりのチーズを入れてとろとろに煮込んだ一品。十勝野フロマージュのカマンベールならではのまるやかさと、よつ葉乳業の3種のチーズによる深いコク、そして蔭山樓特製の麻婆豆腐の旨味や辛味がマッチし、濃厚な味わいに、添えられたバゲットとの相性も抜群です。※1日限定15食

【提供時間】11:00～L.O.22:00 (日～L.O.21:30)

【使用チーズ】おいしいカマンベール(十勝野フロマージュ)、
北海道十勝100 3種のチーズ(よつ葉乳業)



やさい家めい (本館3F)

焼き芋の天ぷらと紅玉リンゴの北海道産チーズフォンデュ

¥980 (税込¥1,058)

焼き芋の天ぷらと紅玉リンゴをチーズにたっぷりつけてお召し上がり頂く一品。焼き芋のほっこりとした甘さ、紅玉リンゴのさわやかな酸味とマッチするよう、フォンデュにはチーズ工房 アドナイのスカモルツァ・ピアンコと新札幌乳業のブルーチーズを使用。ミルクィな味わいにブルーチーズの特有の美味しさがアクセントとなっています。※1日限定15食

【提供時間】17:00～L.O.22:30 (日～L.O.21:30)

【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)、
スカモルツァ・ピアンコ(チーズ工房 アドナイ)



37 ローストビーフ (本館3F)

37オリジナル チーズハンバーグステーキ

¥1,800 (税込¥1,944)

37 ローストビーフのランチタイムで大人気のハンバーグステーキに鹿追チーズ工房のチェダーチーズを豪快に使用しました。ハンバーグステーキの旨味と、鹿追チーズ工房のチェダーチーズならではのマイルドな酸味とナッツのような風味が口いっぱい広がります。※1日限定15食

【提供時間】11:00～L.O.15:30 (土・日・祝～L.O.15:00)

【使用チーズ】チェダーチーズ(鹿追チーズ工房)

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: 青島・相田・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

《表参道ヒルズ限定》こだわりのチーズを堪能できる「北海道地チーズMENU」 一覧



ゴールデンブラウン (本館3F)
スモークカマンベール & パイナップルバーガー
 ¥ 1,556 (税込 ¥ 1,680)

プロセスグループ夢民舎のスモークカマンベールをとろとろに溶かし、パイナップルとベーコンを合わせました。ジューシーなパティの旨味、パイナップルの甘さ、ベーコンの塩味、スモークカマンベールのコクと燻製独特の香ばしさが渾然一体に。クリーミーでまろやかなチーズの舌触りもお楽しみいただけます。 ※1日限定15食
 【提供時間】11:00~L.O.22:00 (日~L.O.21:00)
 【使用チーズ】スモークカマンベールはやきた (プロセスグループ夢民舎)



パール ア ヴァン バルタージェ (本館3F)
じゃが芋とチーズのガレット
 ¥ 1,200 (税込 ¥ 1,296)

サクサクのじゃが芋のガレットに、クセが少なくまろやかな味わいが特長の明治北海道十勝カマンベールと温泉卵をのせて焼きあげました。仕上げに生ハム、風味が豊かなおおともチーズ工房のミモレットをたっぷりかけた贅沢な一品です。 ※1日限定15食
 【提供時間】17:00~L.O.22:00 (日~L.O.21:00)
 【使用チーズ】明治北海道十勝カマンベールチーズ(明治)、ミモレット(おおともチーズ工房)



ワインショップ・エノテカ & バー (本館3F)
フリルチーズと生ハムの盛り合わせ
 ¥ 1,500 (税込 ¥ 1,620)

川瀬チーズ工房の希少なフリルチーズを生ハムとともにご提供。専用の削り機・ジロールで花びらのように薄く削るチーズ、フリルはコクのある濃厚な味わいが特長です。口の中でじんわり溶け、塩味の効いた生ハムとも相性ぴったりです。 ※1日限定12食
 【提供時間】11:00~L.O.21:30 (日~L.O.20:30)
 【使用チーズ】フリル(川瀬チーズ工房)



シュペッツレ カフェ&ワイン (本館B3F)
モッツアレラとブルーチーズのドイツピザ
 ¥ 1,600 (税込 ¥ 1,728)

サクサクのピザ生地にフレッシュでミルク感溢れるモッツアレラと食べやすい味わいの新札幌乳業のブルーチーズをたっぷりのせて焼き上げました。お好みにハチミツをかけてお召し上がりいただくことで味の変化もお楽しみいただけます。 ※1日限定15食
 【提供時間】14:30~L.O.22:30 (日~L.O.21:30)
 【使用チーズ】モッツアレラ(きた牛舎)、北海道小林牧場物語手づくりブルーチーズ(新札幌乳業)

「北海道地チーズ博 2019」を開催！

ホクレン農業協同組合連合会では、「知れば知るほど、チーズって楽しい。」をコンセプトに、北海道産の様々なナチュラルチーズが楽しめる「北海道地チーズ博 2019」を、2019年2月8日(金)~2月11日(月・祝)に開催します。約40種類のチーズの中から5種類を選んで食べ比べができる企画から、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、人気の料理家が北海道地チーズを使った料理を披露するステージ、その他にも北海道地チーズのことをより知っていただくためのコンテンツを毎日ご用意しています。まだまだ知られていない北海道地チーズの魅力を表参道ヒルズで発見できるかもしれません！

日時: 2019年2月8日(金)~11日(月・祝)
 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

