

2025年6月19日
森ビル株式会社

表参道ヒルズ、夏のグルメフェア
「真夏の刺激・涼感グルメ SPICY&COOL」
開催！

館内9店舗が提案する、“刺激”と“涼感”あふれる12メニューが登場

新店舗「とんかつ わか葉」オープン&

最大60%オフの「HILLS SALE」でグルメとショッピングをWで楽しむ夏に！



森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する表参道ヒルズは、7月1日(火)から8月31日(日)までの期間、「真夏の刺激・涼感グルメ SPICY&COOL」を開催します。館内9店舗が参加し、唐辛子や山椒の痺れる辛さが食欲をそそる“SPICY”なメニューと、ひんやり涼やかで五感を癒す“COOL”なメニュー、全12品を展開します。

猛暑の夏にぴったりな“刺激”を味わえる SPICY メニューには、【蔭山樓】のスペアリブを豪快にのせた「激辛麻辣排骨麵」や、【ゴールデンブラウン】による自家製激辛シーズニングが効いた「キングオブスパイスチキンバーガー」、【マザーインディア】の「豆腐ヴィンダルーカレー」など、個性豊かな辛旨メニューが登場。

一方、“涼”を感じられる COOL メニューには、【ジャン=ポール・エヴァン】のショコラ氷「グラス ピレ オ ショコラ マッチャ パッション」や、【築地玉寿司 ささしぐれ】のシャリつと食感が楽しい「ルイベ状の刺身盛り合わせ」、【やさい家めい】の二層仕立ての美しい「ひんやり水羊羹セット」など、目にも涼やかなラインアップをご用意します。

また、8月上旬には食べログ「とんかつ百名店」にも選出された福岡発の注目店舗「とんかつ わか葉」が本館3Fに新オープン。さらに、約40店舗が参加する「HILLS SALE」も7月1日より13日間、同時開催します。

最大60%オフとお得な期間に、夏グルメと合わせてぜひ表参道ヒルズでのお買い物をお楽しみください。

<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(プラチナム内):岩崎・田中・金城・荒生
TEL:03-5572-6072 MAIL:omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp

SPICY



【蔭山樓】本館 3F

スペアリブを豪快にのせた、痺れる辛さの排骨麵

激辛麻辣排骨麵 (2,200 円/税込) 辛さレベル: ★★★(大辛)

スペアリブの旨味あふれる出汁に、唐辛子や山椒、八角、豆板醤、シナモンなどのスパイスを加えて煮込んだスープは、パンチがありながらもクセになる辛さ。もちもちの中太麺とも相性抜群です。じっくり蒸して柔らかな食感に仕上げたスペアリブと生唐辛子をトッピングした、辛さも食べ応えもたっぷりの一杯。

提供時間:11:00～20:30(15:00～17:30 除く) ※表参道ヒルズ限定 ※1 日限定 10 食



【ゴールドンブラウン】本館 3F

鮮烈な辛さとあふれる旨味！ゴールドンブラウン史上最辛バーガー！

キングオブスパイスシーチキンバーガー (2,180 円/税込)

辛さレベル: ★★★(大辛)

サクサクの自家製激辛シーズニングを、フライドチキンにたっぷりまぶしたゴールドンブラウン史上最辛バーガーです。フライドチキンはコチュジャンハニーで味付けしており、クリスピーな食感と甘さの後にじわじわと血の気が引くような辛さがやって来ます。シーズニングには海老などの旨味を吸わせているので、ほとぼしる辛さに噛んだ瞬間、旨味がジュワッと広がります。 ※表参道ヒルズ限定 ※1 日限定 10 食



【マザーインディア】本館 3F

新感覚！“豆腐”のベジタリアンヴィンダルー

豆腐ヴィンダルーカレー (1,300 円/税込) 辛さレベル:★★(中辛)

インド・ゴア地方発、ワインヴィネガーの酸味とスパイスの辛味が際立つヴィンダルーカレーに、もっちりとした食感の揚げ豆腐がたっぷり。豆腐の優しい味わいが辛さを和らげ、ターメリックライスとも好相性です。 ※辛さはお好みでお選びいただけます。

※表参道ヒルズ限定



【シビレヌードルズ 蠟燭屋】本館 3F

辛さ、痺れ、旨味が詰まった麻辣スープ

麻辣湯麵～蠟燭屋 style～ (1,700 円/税込) 辛さレベル:★★(中辛)

花山椒や唐辛子などをブレンドした特製麻辣スープに、痺れる辛さを存分に堪能できる中太麺を合わせました。チンゲン菜やきくらげ、ヤングコーン、パクチー、湯葉などの具材をたっぷりトッピングしたさまざまな食感も楽しい一杯です。

※1 日限定 15 食



【スピカ】本館 3F

海老の濃厚な旨味とピリツとした辛さがマッチ

赤いペペロンチーノ 辛さレベル:★(辛)

※こちらのメニューは6,400円(税込)のディナーコースに追加800円(税込)でお選びいただけます。

唐辛子を練り込んだ自家製の生パスタ「タリオリーニ」に、オマール海老の出汁、バナマイ海老、赤海老の3種類の海老を煮込んだ旨味あふれるソースをまとわせました。イタリア・カラブリア州の唐辛子オイルの刺激的な辛さが海老の旨味と絶妙に絡み合うひと皿です。

提供時間 17:00以降 ※表参道ヒルズ限定 ※1日限定15食



【築地玉寿司 ささしぐれ】本館 3F

食べるは地獄!? 口いっぱい辛味が広がるわさび巻

地獄のわさび巻き (440円/税込) 辛さレベル:★★★★(激辛)

シャキシャキの食感を楽しめるわさびの茎の醤油漬けを、酢飯の上にこぼれんばかりに盛りつけました。わさびの清々しい香り、目の覚めるような辛さは一度食べたら虜になること間違いなし! 酒の肴にもおすすめです。

SPICY

COOL



【シビレヌードルズ 蠟燭屋】本館 3F

クリーミーな味わいに痺れる辛さが冴えわたる

冷やし担々麺 (1,400円/税込) 辛さレベル:★(辛)

まるやかな味わいの冷たいスープと、花山椒と自家製辣油の痺れる辛さがたまらない夏の人気メニュー。細麺にスープをしっかり絡め、肉味噌とともに頬張れば旨味と辛味が口いっぱいに広がります。残ったスープはご飯とともに最後の一滴までお楽しみください。

※1日限定20食

COOL



【ジャン=ポール=エヴァン】本館 1F

なめらかな口溶けにうっとり、濃厚なショコラのかき氷

グラス ピレ オ ショコラ マッチャ パッション(1,650円/税込)

ショコラをひんやりなめらかな口当たり仕上げたショコラティエならではの「ショコラ氷」。すっきりとした味わいの抹茶クリームとトロピカルなパッションフルーツソースを組み合わせ、香り高い抹茶をあしらったシャンティを添えました。

※1日限定15食



【築地玉寿司 ささしぐれ】本館 3F

刺身を凍ったまま味わう北海道の郷土料理「ルイベ」

ルイベ状の刺身盛り合わせ (2,200 円/税込)

凍った生サーモンと漬けサーモンを氷の上に盛り合わせ、わさび醤油、塩こしょう、オリーブオイルを添えました。シャリッとした食感、口の中で少しずつ溶けていくひと味違ったお刺身をお楽しみください。

提供時間:17:00 以降 ※表参道ヒルズ限定 ※1 日限定 10 食



【やさい家めい】本館 3F

桃と青柚子香る、白あん仕立ての水羊羹

ひんやり水羊羹セット (1,500 円/税込)

発酵みりんと梅干しで自然な甘さをつけ、桃の果肉とすりおろした青柚子の皮を加えた白あんに、バタフライピーの彩りで天の川を表現した寒天を重ねた 2 層仕立ての水羊羹。みずみずしい口溶けに上品な甘さが広がります。その場でお点てするピスタチオ風味の温かい京都産抹茶とともにどうぞ。

提供時間:14:00 以降 ※表参道ヒルズ限定 ※1 日限定平日 15 食/土日祝 20 食



【ワインショップ・エノテカ & バー】本館 3F

シチリア生まれのドルチェと白ワインのペアリング

”シチリアの風を感じる”アイスクーキとシチリア産白ワインのマリアージュセット (2,200 円/税込)

チーズの風味豊かなアイスにドライレーズンやオレンジ、ピスタチオの食感をプラスした冷たいドルチェ「カッサータ」と、シチリアの注目生産者「ピエトラドルチェ」の辛口白ワインのセット。シチリア土着品種のミネラル感や熟した果実味が、チーズの塩味やドライフルーツの旨味と溶け合います。

※表参道ヒルズ限定 ※1 日限定 10 食



【マザーインディア】本館 3F

カレーと相性抜群！マンゴーラッシーカクテル

プレミアムマンゴーラッシー (950 円/税込)

マンゴーリキュール入りのラッシーに、凍らせたマンゴーの果肉をトッピングしました。ヨーグルトの酸味とマンゴーの甘みに、シャリッとした食感のマンゴーがアクセント。スパイシーなカレーのお供にぜひどうぞ。※リキュール抜きもご注文いただけます。

【「真夏の刺激・涼感グルメSPICY&COOL」特設サイト】

<https://www.omotesandohills.com/sp/spicyandcool2025/>

※6月19日時点の情報になります。掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※特設サイトは6月30日(月)より公開。

※8月18日(月)は休館日を予定しております。

■新店舗情報

8月上旬オープン予定【和食】

とんかつ わか葉

食べログとんかつ百名店に選出された福岡発の『とんかつ わか葉』が表参道ヒルズ本館3階にオープン！厳選した国産銘柄豚を低温油から調理し、白いサクサクの衣、ジューシーに仕上げたお肉と、これまでの一般的なとんかつとは見た目、食感が異なる至高のとんかつをお客様にご提供いたします。とんかつ好きもリピートする白いとんかつの他、かつ玉井や大山鶏のたたき、牛タンユッケなどお酒に合うつまみメニューもご用意しております。

店舗内装は、元来のとんかつの起源である、豚ではなく牛を使った西洋のカツレツを意識し、西洋文化と日本文化が調和した文明開化の時代を表現。とんかつ好きもリピートする専門店『とんかつ わか葉』をお楽しみに！

とんかつ
わか葉



上ロースかつ



外観イメージ



内観イメージ

■セール情報

最大 60%オフに！HILLS SALE 7月1日(火)～13日(日)まで
表参道ヒルズ館内約 40 店舗にて開催！

7月1日(火)から13日(日)までの13日間、「HILLS SALE」を開催します。館内の人気店舗約40店舗が参加し、ファッションからアクセサリ、雑貨まで、今シーズンのトレンドアイテムを最大60%オフで販売します。



<Information / 表参道ヒルズ 総合インフォメーション>

【TEL】03-3497-0310(総合インフォメーション 受付:11:00～18:00) 【ADDRESS】〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-12-10

【HP】www.omotesandohills.com

■営業時間

ショップ 11:00～20:00 / カフェ 11:00～20:00

レストラン 11:00～22:30(金曜日、土曜日は～23:00) ※レストランは翌月曜日が祝日、休日の場合の日曜日は～23:00

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

※季節・イベントに応じて営業時間が変更になる場合がございます。

■休館日

不定休(年3日休館日あり)

■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

<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(プラチナム内):岩崎・田中・金城・荒生

TEL:03-5572-6072 MAIL:omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp