

2026 年 9 月 9 日
森ビル株式会社

表参道ヒルズ 2026 秋のグルメ特集 「この秋のひとさら」開催

館内 12 店舗から、この秋ならではの注目メニューが登場



森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 向後 康弘)が運営する表参道ヒルズは、9月16日(水)から11月15日(日)までの期間、館内の人気飲食店12店舗が秋ならではのメニューを提供するグルメ企画「この秋のひとさら」を開催します。旬の食材を生かした料理や、秋らしい味わいのスイーツ・ドリンクなど、実りの季節を彩る多彩なメニューをご用意しました。表参道ヒルズならではの、趣向を凝らした秋の味覚をご堪能ください。

館内の人気飲食店が提案する“この秋のひとさら”には、【とんかつわか葉】のサクッとした衣と刺身のような生食感が楽しめるレアサーモンカツに、海老や半熟たまご、舞茸天を盛り合わせた「秋のレアサーモンカツ丼 ぷちぷちタルタル添え」や、【ゴールドンブラウン】のジューシーなビーフパティに5種のきのこソースを合わせ、芳醇なトリュフオイルで香り高く仕上げた「トリュフの香りの秋の木の子バーガー」、【シビレヌードルズ 蛸燭屋】の牡蠣の濃厚な旨味に、香り高い山椒の刺激を効かせた「牡蠣ソース和えそば」など、各店の個性が光る食事メニューが登場します。

また、【スピカ】の仕上げのトリュフチョコを削るパフォーマンスが贅沢な、旬のイチジクを使った「とろけるティラミス」や、【ジャン＝ポール・エヴァン】の冷たくなめらかなショコラに香ばしいマロンを合わせた「ムース グラッセ ショコラマロン」、【ジェラート ピケ カフェ】の旬のフルーツの果実感が味わえる秋限定のクレープ、【リフト ジム】の旬の「紅玉」と濃厚なギリシャヨーグルトを使用した「スウィートポテトアップルパイ×YOGI」など、秋の実りを贅沢に味わえる、スイーツやドリンクもラインアップします。

加えて、期間中は、ライフスタイルブランド「MINISO」とグローバルアーティスト LISA による期間限定 POP UP ストアをはじめ、「GRACE CONTINENTAL」のニューオープン、「Tabio」のリニューアルオープンなど、多彩な店舗・イベントも登場します。

ぜひこの秋、旬の味覚とともに、表参道ヒルズならではのショッピング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・遠藤
TEL: 03-5572-6072 MAIL: omotesandohills_pr@vectorinc.co.jp

この秋に食べたい“FOOD”&“DESSERT”が勢揃い！
館内人気店舗による秋のイチオシメニューをラインアップ

FOOD 香り豊かな旬の魚介ときのこが彩る、食欲の秋を満たす贅沢グルメ



【とんかつわか葉】本館 3F

サクッ、とろり。わさび醤油で上品に、タルタルで濃厚に。

秋のレアサーモンカツ丼 ぶちぶちタルタル添え(2,950 円/税込)

サクッとした衣と刺身のような生食感が魅力のレアサーモンカツに、海老、半熟たまご、舞茸天を盛り合わせたボリューム満点の秋限定丼(味噌汁・お新香付き)。別盛りの「黒とびっこ入りプチプチタルタル」や「わさび醤油」で、お好みの味付けをお楽しみください。

※表参道ヒルズ限定



【ゴールドンブラウン】本館 3F

肉汁あふれるパティと、芳醇なトリュフの香り。口いっぱいに広がる秋の味覚。

トリュフの香りの秋の木の子バーガー(2,480 円/税込)

ジューシーに焼いたビーフパティ、マッシュポテト、フオンドヴォーで煮詰めた 5 種のきのこソースを組み合わせ、たっぷりのトリュフオイルで香りづけをした贅沢で香り高い秋のきのこバーガーです。

※9 月 24 日～10 月 10 日の期間、メンテナンス工事につき休業いたします。



【やさい家めい】本館 3F

実は秋こそ、鰻に脂がのる最高の「旬」。

鰻づくし御膳(ランチ: 5,400 円・ディナー: 7,900 円 /税込)

静岡県産鰻の魅力余すことなく味わえる「鰻づくし御膳」をご用意しました。香ばしいひつまぶしや滋味あふれる旬野菜とともに、この時期ならではの豊かな味わいをご堪能ください。

【お品書き】

静岡県産鰻のひつまぶし / 秋なすときのこの鰻出汁お浸し / 季節のサラダ / 本日のすり流し / お新香 / 鰻の白焼き串* / 鰻肝入り茶碗蒸し* / 鰻と秋野菜の酢の物*

*……ディナー限定メニュー

※表参道ヒルズ限定



【築地玉寿司 ささしぐれ】本館 3F

脂がのった秋の旬を、三種の食べ比べで。

秋の三貫三撰

- 炙り三貫(サンマ・ブリ・サバ)(1,210 円/税込)
- 旬の三貫(カツオ・生筋子・アオリイカ)(1,540 円/税込)
- サーモン三貫(イクラ乗せ・炙り・中落ち軍艦)(990 円/税込)

香ばしく旨味を際立たせた炙り、カツオや生筋子など今が旬の味覚、そして趣向を凝らしたサーモンと、それぞれの魅力が詰まった三種からお好みで秋の味わいをお楽しみいただけます。

※入荷状況により、寿司種が一部変更になる場合がございます。

※表参道ヒルズ限定



【蔭山樓】本館 3F

肉厚キノコの芳醇な食べ応え。アンチョビとナッツが香ばしく広がる、秋の温製仕立て。

きのこサーモンのアンチョビオイル温菜サラダ(2,200 円/税込)

肉厚な秋キノコを香ばしく素揚げし、食感と香りを凝縮。サーモンやパクチーとともに、アンチョビとヘーゼルナッツの温かいソースで贅沢に和えました。ピンクペッパーの華やかなアクセントが効いた、秋限定の特別な一品です。

※1 日限定 5 食

※表参道ヒルズ限定



【シビレヌードルズ 蝋燭屋】本館 3F

ぶどう山椒と牡蠣の旨味。秋を彩る、シビ旨和えそば。

牡蠣ソース和えそば(1,450 円/税込)

葱と生姜の風味とオイスターソースを絡ませた蝋燭屋テイストのシンプルな和えそばです。ぶどう山椒オイルと牡蠣のコンフィを一緒にご賞味ください。

※1 日限定 15 食



【マザーインディア】本館 3F

素揚げした肉厚「丹波しめじ」をあわせた秋カレーと、本格タンドール料理を堪能するプレート。

丹波しめじ秋カレーのスペシャルプレート(1,800 円/税込)

香ばしく素揚げした「丹波しめじ」の旨味と歯ごたえを閉じ込めた特製カレーを中心に、人気グリル 2 種(チキンティッカ・シークカバブ)を一度に味わえる満足感あふれる秋限定ミールです。食欲をそそるガーリックナン(バターナンに変更可)やターメリックライス、サラダをセットにした彩り豊かな一皿です。

※表参道ヒルズ限定

DESSERT マロン、イチジク、シャインマスカットなど、実りの季節を映した華やかな一皿



【スピカ】本館 3F

目の前であふれ出す濃厚クリーム。秋果実イチジクを忍ばせた特別アレンジ。
とろけるティラミス

(ディナー:1,320 円 ランチ:コース価格+800 円/税込)

マルサラ酒と卵を贅沢に使用した人気の「とろけるティラミス」に、旬の果実「イチジク」をあわせた秋の特別アレンジ。お客様の目の前でフィルムを抜くと、なめらかなクリームがとろりとあふれ出します。仕上げには、本物のトリュフのように削りかけるイタリア・トリノ産のヘーゼルナッツチョコレート。芳醇な香りと豊かな口どけをお楽しみください。

※表参道ヒルズ限定



【ジャン＝ポール・エヴァン】本館 1F

冷たくなめらかなショコラに、ごろっと砕いたマロンがアクセント。

ムース グラッセ ショコラ マロン(1,694 円/税込)

グラスに層をなすチョコレートムースとアイス、マロンシャンティイが重なり合う秋のデザート。ふんわりとなめらかなクリームの中から、ごろっと砕いたマロンが顔を出し、心地よい食感のアクセントに。隠し味の黒糖キャラメルソースが添える、ショコラと栗の深みある味わいをお楽しみください。

テイクアウト可能



【ジェラート ピケ カフェ】本館 B2F

みずみずしいシャインマスカットを味わう秋の限定スイーツ。

シャインマスカット クレープ&ソフトクリーム

(クレープ 1,390 円 ソフトクリーム 890 円/税込)

※販売期間:9 月 10 日(木)~10 月 15 日(木)

バニラジェラートや爽やかなサワークリームホイップと重ね、一口ごとに弾ける果汁を楽しめる「クレープ」。そして、華やかな香りとジューシーな果実感をシンプルに際立たせた「ソフトクリーム」をご用意しました。この季節だけの清涼感とまろやかなコクのハーモニーをお楽しみください。

テイクアウト可能



【リフト ジム】本館 B3F

旬のりんごを香ばしくローストし、自然な甘みのさつまいもと合わせた濃厚なグリークヨーグルトボウル。

スウィートポテトアップルパイ×YOGI(1,800 円/税込)

LYFT プロテイン「WPC アップルパイ」を使用した特製プロテインソースに、キャラメルソース・シナモン・全粒粉クラッカーを重ね、アップルパイのような満足感のある味わいに仕上げました。デザートを楽しむ満足感と 21g のプロテインをひとつのボウルに。LYFT のプロテインと YOGI のグreekヨーグルトだからこそ実現した、身体づくりを楽しむためのヘルシーな新しいアップルパイの形です。

※表参道ヒルズ限定

テイクアウト可能



【スターバックス コーヒー】西館 B1F

いつものキャラメル マキアートを、ほろ苦さと香ばしさが際立つ秋の味わいにアレンジ。

ダブルエスプレッソ オーツミルクキャラメルマキアート

(705 円/税込・店内価格)

人気のキャラメル マキアートをオーツミルクに変更し、ブロンド エスプレッソをダブルショットでプラス。リッチなコーヒー感と香ばしさが広がる、バリスター押しの秋アレンジです。

※画像・価格は Tall サイズです。

【「この秋のひとさら」特設サイト】

URL: https://www.omotesandohills.com/sp/autumn_hitosara2026/

※9 月 9 日(水)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。

■イベント情報

LISA × MINISO 期間限定 POP UP STORE 開催！

ライフスタイルブランド「MINISO」と、グローバルアーティストのLISAとのスペシャルコラボレーションによるPOP UPストアが、9月11日(金)から10月5日(月)までの期間限定で表参道ヒルズに登場します。

LISAの魅力が詰まった多彩なアイテムをラインアップしているほか、購入特典や会場でお楽しみいただけるスペシャル企画もご用意しております。



<開催概要>

イベント名:「LISA × MINISO 期間限定 POP UP STORE」

会 期:2026 年 9 月 11 日(金)～10 月 5 日(月) ※会期中無休

開館時間:9 月 11 日(金)～9 月 17 日(木) 11:00～21:00

9 月 18 日(金)～10 月 5 日(月) 11:00～20:00

会 場:表参道ヒルズ 本館 B3F スペース オー(東京都渋谷区神宮前 4-12-10)

主 催:MINISO LAND JAPAN

入 場 料 :無料 ※ご来場には事前の予約が必要です。MINISO 会員にご登録のうえ、ご予約ください。

会員登録/予約サイト: <https://x.gd/sPXS9>

■新店舗情報

8月29日(土)NEW OPEN【ファッション】 GRACE CONTINENTAL

世界各地を旅し、そこで出会った文化や素材、職人の手仕事をクリエイションの源としてきたファッションブランド、『GRACE CONTINENTAL(グレースコンチネンタル)』がオープン。

「WEAR YOUR JOURNEYS.人生という旅を、美しくするワードローブ。」この言葉のもと、受け継いできた美意識に新しい感性を重ねながら、纏う人の魅力を引き立て、人生のさまざまな瞬間とともに記憶に残る一着をお届けします。新たな場所から始まるGRACE CONTINENTALに、ぜひご期待ください。

また、店内で39,600円(税込)以上ご購入いただいたお客様に、「オーブントゥソックスセット」をプレゼントいたします。※なくなり次第終了となります。

[業態] ファッション

[フロア] 本館 B1F



9月18日(金)RENEWAL OPEN【ファッション雑貨】 Tabio

おしゃれの仕上げに欠かせない靴下で「私だけのおしゃれ」を一緒に演出していくレッグウェア専門店『Tabio(タビオ)』が、この度リニューアルオープンします。

最高峰の技術が息づく「made in Japan」のTabioをはじめ、厳選された上質なレッグウェアを幅広く展開。従来のTabio商品に加え、Tabio厳選のセレクトブランドを多数お取り扱いするほか、店頭では刺繍ミシンによる即日イニシャル刺繍サービスも実施しています。足元から完成させる、あなただけの特別なこだわりと洗練されたスタイルを提供します。またリニューアルオープンを記念して、メローミシン作家「HITOTSUDAKE」とのコラボアイテムも数量限定で販売します。

[業態] ファッション雑貨

[フロア] 本館 B2F



<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】 <https://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

■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