



## 夏限定！冷んやりメニュー

ふわふわかき氷から、-196℃のカプレーゼまで!?今だけ味わえる、冷たくて美味しいメニューが登場

表参道ヒルズのレストラン・カフェ16店舗では、7月1日(金)から8月21日(日)までの期間限定で「冷んやりメニュー」を展開します。10周年リニューアルで新たにオープンした飲食店6店舗も参加し、「スパークリングサマー」をテーマにメニューを提供。スイーツでは、「ユーゴ アンド ヴィクトール」と「蔭山樓」で、フルーツをふんだんに使用した、女性に人気のとろけるふわふわかき氷が登場。お食事では、「サルヴァトーレ クオモ」で-196℃の液体窒素をお皿に流し込み、キンキンに冷やしたカプレーゼサラダが登場するほか、新鮮野菜・魚介を使用した一品が目白押し。体をリフレッシュさせるドリンクもご用意しています。夏の暑さを忘れさせる、さわやかなメニューをお楽しみください。

スイーツ:女性に人気のふわふわかき氷をはじめ、注目メニューが勢ぞろい！①



**ユーゴアンドヴィクトール(本館1F)**  
**ふわふわかき氷(ストロベリー・マンゴー)**  
各¥864(税込)

綿菓子のような口溶けの新感覚かき氷が登場。甘酸っぱいストロベリーと、香り豊かなマンゴーのアイスクリームを削って、果肉をトッピングしました。果実そのものの風味を味わうことができ、濃厚で自然な甘さが口中に広がります。

※提供時間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)



**蔭山樓(本館3F)**  
**蔭山樓 雪花氷(シェーホアピン) ふわふわミルクかき氷**  
¥842(税込)

ふわりととろける食感のデザート「雪花氷(シェーホアピン)」。マンゴークリーム、マンゴー杏仁、カフェクリーム、カフェ杏仁の4種のフレーバーを展開。味付けされた特製ミルク氷に濃厚なソース、大粒のタピオカをトッピング。マンゴーソース又はカフェソースで仕上げます。

※提供時間 11:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)

※提供期間 ~10月末予定



**マックス プレナー チョコレートバー(本館1F)**  
**サマーブルースカイワッフル ¥1,600(税込)**

ワッフルの上に、ラムネとミントチョコチップのアイス、ホイップクリームをトッピング。まわりに水玉をイメージしたゼリーを飾った、暑い夏にぴったりの見た目もさわやかな一品です。大人の女性に押しスイーツ。

※提供時間 11:00~L.O.22:00(日~L.O.21:00)



**フォービドゥン フルーツ(西館1F)**  
**MANGO COCONUT BOWL ¥1,250(税込)**

アマゾンで収穫され、「神の果物」とも呼ばれるフルーツ「クプアス」や、スーパーフードの「チアシード」をふんだんに使った、栄養価の高いトロピカルフロゼンスイーツです。

※1日限定10食

※提供時間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)

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 森本・川手・木暮 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 梅木 TEL:03-3497-0292 FAX:03-3497-0318

## スイーツ:女性に人気のふわふわかき氷をはじめ、注目メニューが勢ぞろい!②



### やさい家めい (本館3F)

#### ひんやりトマトゼリー ¥810(税込)

白ワインの香りがフワッと広がる、さっぱりとした風味のゼリーで、甘みの強いトマトをコーティング。デザート感覚で食べられる一品です。夏が旬のトマトのうまみを丸ごと楽しめます。

※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



### トラヤカフェ (本館B1F)

#### ①マンゴーと豆乳ミルクのみぞれ(写真右)

#### ②シトロンジンジャーのみぞれ(写真左)

#### 各¥1,188(税込)

あんペーストや白玉を合わせたトラヤカフェのオリジナルかき氷に、表参道ヒルズ店限定の豆乳アイスクリーム「パインヨーグルト」をトッピング。フォークを使って丁寧に削っているため、氷の粒を感じていただけます。

※提供時間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)

※提供期間 ①6/17(金)~7/10(日)、②7/11(月)~7/31(日)

## フード:新鮮な海鮮・野菜を使用した涼しげなメニューは夏にぴったり!①



### サルヴァトーレ クオモ (本館3F)

#### クリエイティブ クール カプレーゼ ¥1,728(税込)

-196°Cの液体窒素をお皿に流し込み、キンキンに冷やしたカプレーゼサラダ。水牛ミルクを100%使用した濃厚なモッツアレラチーズと、完熟チェリートマトの組み合わせは文句なしの一皿に。暑さを忘れる冷んやり前菜です。

※1日限定10食

※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



### シュベツツレ カフェ&ワイン (本館B3F)

#### 5色の水玉ソースと海の幸のゼリー寄せ

#### ¥1,620(税込)

海老・ズワイガニ・ウニ等の食材を贅沢にゼリー寄せにし、宝石箱に見立てて、バジル、パプリカ、クリーム、イカスミ、ターメリックといった色鮮やかな5色のソースで仕上げました。お食事の始まりにぴったりの、見た目にも楽しめる色鮮やかな一皿。 ※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



### 37 ローストビーフ (本館3F)

#### フレッシュオイスター ワサビカクテルソース

#### ¥972(税込)

オーストラリア、タスマニア島の大自然が育んだオイスターをご用意。磯の香りが凝縮され、クリーミーなオイスターに、ピリッとさわやかな辛味のワサビカクテルソースをかけてお召し上がりください。

※提供時間 17:30~L.O.22:00(日~L.O.21:30)



### パールアヴァン パルタージェ (本館3F)

#### 生ウニと焼きナスのトマトコンソメジュレ

#### ¥1,296(税込)

さっぱりとした焼きナスに、濃厚なウニと、酸味が効いた冷たいトマトコンソメジュレを合わせました。ワインとのマリアージュで更に深い味わいを感じていただけます。

※1日限定10食

※提供時間 11:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)

## フード:新鮮な海鮮・野菜を使用した涼しげなメニューは夏にぴったり! ②



築地玉寿司 ささしぐれ (本館3F)

白いかそうめん ¥1,512 (税込)

築地市場直送、コリコリとろりとした食感で濃厚な甘みの特徴の、福岡県産白いかの刺し身が登場。みょうが、おろししょうが、割り下でお召し上がりください。

※1日限定10食

※提供時間 11:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



京 お野菜バル めい (本館3F)

トマトのお刺身 ¥702 (税込)

旬のトマトのお刺身が登場。京 お野菜バル めいが全国各地から、その時一番美味しい農家さんのトマトを厳選し提供します。素材の魅力を引き出す、さっぱりお塩とわさび醤油で味わっていただけます。

※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)

## ドリンク&アルコール:さわやかな飲み口のドリンク&アルコールが登場!



ゴールドンブラウン (本館3F)

フレッシュフルーツ スカッシュ

① グレープフルーツ&レモンスカッシュ

② オレンジ&ミントスカッシュ 各¥860 (税込)

③ ソーダライムスカッシュ ¥920 (税込)

店内でフルーツを絞り、炭酸を充填するフレッシュな炭酸ドリンクが登場。グレープフルーツ&レモンスカッシュ、オレンジ&ミントスカッシュ、ソーダライムスカッシュの3種類を展開します。

※提供時間 11:00~L.O.22:00(日~L.O.21:00)



グリーンバー (本館B3F)

シトラスゼリー in レモネード ソーダ ¥540 (税込)

夏バテの予防にも効果があるとされるはちみつに、国産レモンをじっくりと漬け込んで作ったレモネードをソーダで割りました。オレンジグレープフルーツの寒天ゼリーが入っているため、食感も楽しいドリンクです。

※提供時間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)



タリーズコーヒー (西館B1F)

チョコリスタ オランジュ ¥660 (税込)

クーベルチュールチョコレートのココを楽しめる濃厚なシェイクに、オレンジピールをトッピングした、ビターでリッチなチョコレートドリンクです。大人の口どけをお楽しみください。

※提供期間 ~8月末予定

※提供時間 8:00~22:00



はせがわ酒店 (本館3F)

小野屋のマリンレモン ¥648 (税込)

大分県佐伯市鶴見で生産される貴重なレモン「マリンレモン」を使用した甘酸っぱいレモンリキュール「小野屋のマリンレモン」を提供。香り高くキレのある酸味の中に旨味あふれる、凝縮した味わいを感じられます。

※提供時間 11:00~L.O.20:30(日~L.O.19:30)