



東京都の魅力溢れる島々の特産品とコラボした期間限定メニューが初登場！

「東京宝島MENU」を展開冬が旬の伊勢海老のほか、レモンや椿油などを使った全8品を表参道ヒルズ限定でご提供
【期間：2月21日(金)～3月15日(日)】

表参道ヒルズのレストラン8店舗では、2月21日(金)から3月15日(日)までの期間限定で、「東京宝島MENU」を初展開します。本MENUは、東京の島しょ地域のブランド化を目指す「東京宝島事業」に連動した企画です。自然豊かな東京の島しょ地域で生まれた特産品から表参道ヒルズらしいオリジナリティ溢れるメニューを考案しました。神津島の旬の伊勢海老と八丈島のモッツアレラチーズのチリソース煮や、八丈島産の皮まで食べられる島レモンと利島産の食用椿油などの島の食材6種をふんだんに使用したデザートピザなどを展開します。“食”を通じてたっぷりと東京の島しょ地域の島の魅力が味わえるメニューを提供いたします。



《表参道ヒルズ限定》個性豊かな島々の食材を使用した「東京宝島MENU」一覧（※価格は税込）

1日限定
10食

蔭山楼（本館3F）

伊勢海老とモッツアレラチーズのチリソース煮 ￥2,800

冬が旬の神津島の伊勢海老を一匹まるごと殻付きのまま高温で揚げ、八丈島のモッツアレラチーズ、蔭山楼特製チリソースと一緒に煮込んだ、海老味噌の濃厚な旨味を楽しめるメニューです。2018年「JAPAN CHEESE AWARD」のモッツアレラ部門で日本一になったチーズの風味もご堪能下さい。

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

1日限定
10食

シュペッツレ カフェ&ワイン(本館B3F)

島レモンとモッツアレラのデザートピザ**椿オイルの香り ￥1,800**

東京の島しょ地域の食材6種を使用したデザートピザ。八丈島の島レモンとモッツアレラチーズをメインに、青ヶ島のひんぎゃの塩で味付け、利島の椿油で香ばしい香りをプラスして仕上げました。お召し上がり時に大島のアイスクリームを添え、母島のレモンジャムをお好みで追加してお楽しみください。

【提供時間】14:00～L.O.22:00（日祝～L.O.21:00）

1日限定
10食

コスメキッチン アダプテーション(本館B2F)

神津島産金目鯛の粕漬けと、明日葉&島レモンの豆乳クリーム生パスタ ￥1,848

豆乳クリームソースのもちもち生パスタに、国産純米大吟醸酒の酒粕に漬けて焼上げた神津島特産の金目鯛を添え、三宅島で育てられた明日葉と、皮も食べられる八丈島の島レモンでさっぱりと仕上げました。酒粕のコクと旨みとレモンピールのさわやかな香りが相性抜群の逸品です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日祝～L.O.21:00）

1日限定
10食

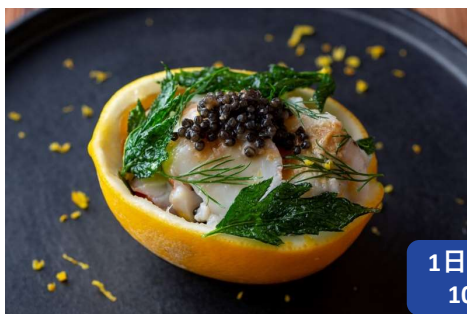
シビレヌードルズ 蠟燭屋(本館3F)

SHIBIRE&島辣油 担々麺 ￥1,250

シビレ系ラーメンの名店がお届けするのは、花椒の痺れと父島特産のパンチある島辣油を組み合わせた、エッジの効いた味わい深い担々麺。モチモチの細麺に2種の辛さがよく絡み、一度食べたらやみつきになること間違い無しのメニューです。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日祝～L.O.21:00）

《表参道ヒルズ限定》個性豊かな島々の食材を使用した「東京宝島MENU」 一覧（※価格は税込）



1日限定
10食

パール ア ヴァン パルタージェ(本館3F)

伊勢海老と島レモンのマリネ ¥1,650

他のレモンよりも甘みが強く果汁も多い八丈島の島レモンを半分に切り、その中に神津島の伊勢海老、三宅島の明日葉、レモンの果肉をマリネにして詰めました。最後に上からキャビアをのせた、目にも楽しい一品です。フレッシュなレモンの果汁と香ばしい利島の椿油を基調とし、明日葉の特徴的な苦味が伊勢海老の旨味をさらに際立たせるような、大人の方にも楽しんでいただける味わいに仕上げました。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日祝～L.O.21:00）



1日限定
10食

フラテリパラディノ(本館3F)

神津島の金目鯛と明日葉を使った

“タリアテッレ ラグー ディ ベツシェ” ¥2,200

神津島で捕れる身が締まり脂も乗った金目鯛の旨味と、明日葉の独特な香りを、自家製の平たいパスタ「タリアテッレ」に合わせてシンプルながら奥深い味わいに仕上げたメニュー。仕上げに、乾燥させ揚げた金目鯛の皮をふりかけ、カリッとした食感と香ばしい香りがアクセントになった、神津島の2つの特産物を一皿で楽しめる逸品です。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日祝～L.O.21:00）



1日限定
10食

やさい家めい(本館3F)

明日葉の天ぷらとナムルのお野菜カレー ¥1,590

三宅島で栽培された明日葉を、天ぷら、ナムル、生姜和えに調理してカレーにトッピング。カレーには八角やヨクイニン、花山椒、緑豆など8種類の薬膳を使用し、明日葉の香りや味を更に感じるように仕上げたこだわりのカレーです。調理の仕方で味わいが変わる明日葉をお楽しみください。

【提供時間】11:00～L.O.22:00（日祝～L.O.21:00）



1日限定
10食

ワインショップ・エノテカ & バー(本館3F)

**八丈島産レモンと八丈島産モッツァレラチーズの
カプレーゼと白ワインのペアリングセット ¥1,650**

八丈島の島レモンと八丈島で育てられたジャージー牛から造られるモッツァレラチーズを合わせ、青ヶ島のひんぎゃの塩をふりかけた珍しいカプレーゼ。ロワール産白ワインのグラスもセットになっている一品です。

※アルコール使用

【提供時間】11:00～L.O.21:30（日祝～L.O.20:30）

※天候により、指定の島の食材をご提供できない場合がございますので、ご了承ください。

◆3月14日（土）から2日間限定で行う予定の「東京宝島 JOURNEY」について

【イベント中止のお知らせ】

3月14日（土）～3月15日（日）に表参道ヒルズ 本館B3F スペース オーで実施を予定しておりましたイベント「東京宝島JOURNEY」につきまして、新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、感染拡大の防止の観点から、**開催が中止となりました。**

※詳細はこちらをご参照下さい

<https://tokyo-treasureislands.jp/news/>

【詳細】 会期：2020年3月14日（土）～3月15日（日）11:00～18:00、
場所：表参道ヒルズ 本館B3F スペース オー、 入場料：無料、 主催：東京都

「東京宝島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