

# 今春16周年を迎えた表参道ヒルズで “彩り春グルメ”を展開

館内人気13店舗で春ならではの食材を使用したオリジナルメニューを楽しんで♪  
3月18日(金)～5月8日(日)

表参道ヒルズは、2022年2月11日(金・祝)に開業16周年を迎えました。16周年のリニューアルにあわせて、3月18日(金)から5月8日(日)の期間中、館内の人気カフェ・レストラン13店舗が参加し、春限定の「彩り春グルメ」を展開します。各店舗工夫を凝らし、たけのこや菜の花、桜鯛や初カツオなど春ならではの野菜や魚介をふんだんに使用した、彩りの華やかなメニューをご用意。さらに、食後に楽しむもよし、お酒と一緒に味わうのもおすすめな、こだわりのデザートも豊富に取り揃えています。味覚から春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか？



## 彩り華やかな春の味覚が表参道で楽しめる

### 旬の幸を贅沢に味わう魚介グルメ3選



和

＜築地玉寿司 ささしぐれ(本館3F)＞

**初カツヲ**  
**刺身/タタキ ¥1,850 なめろう ¥980**

新鮮な初カツオを刺身・なめろう・たたきの三種類からお選びいただけます。初カツオは戻りカツオに比べ、身の色が鮮やかなのが特徴。まずはお刺身で、この時期ならではの旬をお楽しみいただくのがおすすめです。**※仕入の状況により、ご提供できない場合がございます。**

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



洋

＜37 ローストビーフ(本館3F)＞

**桜鯛のポワレ クラムチャウダー仕立て**  
**て単品 ¥2,450 (120g)/コース ¥6,990**  
**(サラダ、スープ、ポワレ60g、ローストビーフ100g、パン、デザート、ドリンク)**

ふっくらと焼き上げた桜鯛を、ソース仕立てのクラムチャウダーでいただく一品。春キャベツ、アスパラガス、紅芯大根の自家製クロッカンテを添え、からすみパウダーで仕上げました。鮮やかな彩りと豊かな風味から、五感で春を感じられます。

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



中

限定10食

＜蔭山樓(本館3F)＞

**桜えび とびっこチャーハン ¥1,738**  
海の宝石とも称される「桜エビ」を贅沢に使用したチャーハンをご用意。生の桜エビを店内オーブンで焼き上げています。パラパラのチャーハンに、サクサクの「桜エビ」、プチプチの「とびっこ」を加え、春らしい彩りと食感の一品に仕上げました。

提供時間  
11:00～14:30/17:30～19:30

## ヘルシー春野菜をたっぷり味わう2選



### <シビレヌードルズ 蠟燭屋(本館3F)>

**春野菜を添えた幸せの麻婆つけ麺 ¥1,200**

春たけのこ、新じゃがいも、ミニトマトなど、彩りと食感が豊かな春野菜をあしらった麻婆つけ麺。お店のこだわりが詰まった自慢の麻婆豆腐をのせたシビレ感あるスープ、もちもち食感の中太麺とともに、お楽しみください。**※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。**

限定10食

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



### <やさい家めい(本館3F)> **桜ちらしと春御膳 ¥3,289**

たけのこや新じゃがいもといった、やさい家めいならではの春野菜をふんだんに使用した季節限定メニューをご用意。ヘルシーに春の味覚をお楽しみいただけます。桜ちらしは海老、いくら、根菜の酢漬けなどで春らしい彩りです。**※仕入の状況により、ご提供できない場合がございます。**

限定10食

提供期間 3/18(金)～4/30(土)  
提供時間 11:00～L.O.14:30

## ちょっとした休憩や食後のもう一品に！お酒と楽しんでお花見気分な2選



### <ワインショップ エノテカ&バー(本館3F)>

**ベリーを纏ったチーズとシャンパーニュのペアリングセット ¥2,420**

上品な酸が心地よいシャンパーニュ「ルイ・ロデレール・コレクション」と、なめらかなフレッシュチーズに克蘭ベリーをまぶした「デリス・克蘭ベリー」のペアリングセット。一緒に楽しむことで華やかな香りが広がり、春の訪れを感じられます。

限定10食

提供時間  
11:00～L.O.21:00(Sun.20:00)



### <パール ア ヴァン パルタージェ(本館3F)>

**桜とフロマージュブランのムース～ローズヒップの泡～ ¥1,200**

桜ジャムで風味付けしたフロマージュブランのムースに、桜の塩漬けと桜パウダー、泡状のローズヒップソースを添えることで、甘味、塩味と酸味が絶妙にマッチした一皿です。食後のデザートとしてはもちろん、ワインとのペアリングもおすすめです。

限定10食

提供時間  
13:00～L.O.19:00

## 見た目も華やか！春らしさが詰まった店舗のこだわりスイーツ

### 旬のフルーツを楽しむ3選



### <ゴールドエンブラウン(本館3F)>

**サバランバーガー ¥1,280**

ラム酒が香るシロップをしみこませた小ぶりなバンズに、アーモンドパウダーを混ぜ込んだ生クリームを惜しみなく挟んでいます。アーモンドクラッシュと春が旬のフルーツがアクセントになった、サバラン風のデザートバーガーです。**※お酒が含まれています。※仕入の状況により、フルーツは変更する場合がございます。**

限定5食

提供時間  
14:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



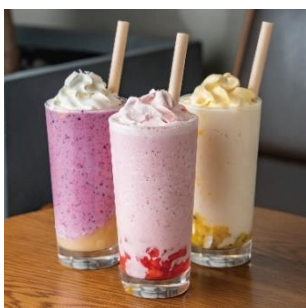
### <フラテリパラディソ(本館3F)>

**Coppa Armonia ¥1,500**

桜のジュレやクレームダンジュ、苺のソースにピスタチオクリームを合わせてジェラートを忍ばせたパフェ仕立て。桜の繊細な風味、苺の甘酸っぱさ、ピスタチオの濃厚な香ばしさ。3つの味わいの調和と、春らしい彩りをお楽しみください。**※お酒が含まれています。**

限定20食

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



### <スターバックスコーヒー(西館B1F)>

**My フルーツ フラペチーノ® ¥750(提供はTallサイズのみ)**

果実感いっぱいのMy フルーツ フラペチーノ®は、ブレンドするフルーツ、カップインするフルーツ、ホイップクリームのフルーツの「3つの選べる」を楽しんでいただけます。春の気分にあわせて、お気に入りの組み合わせを見つけてください。**※フルーツは変更の可能性があります。**

提供時間  
7:00～22:30  
(Sat, Sun, hol.8:00～22:30)

## 店舗自慢のチョコレートがポイントの2選



限定5食

提供期間 4/1(金)~5/31(火)

提供時間 11:00~L.O.20:30(Sun.19:30)

<ジャン=ポール・エヴァン(本館1F)>

**ヴァシュラン ショコラ オランジュ**  
¥1,980

サクサク食感のメレンゲにオレンジソースとチョコレートアイス、マダガスカル産カカオクリームを組み合わせたアシェットデセール。好きなドリンク(チョコレートドリンク、コーヒー、紅茶)とセットでご提供いたします。



提供時間  
11:00~L.O.20:00

<インパーフェクト(同潤館1F)>

**第3弾imperfectパフェ~  
桃と紅茶のパフェ~**  
¥1,080

大好評のパフェ第3弾が登場。ピーチアイスとバニラクリームに加えた、春のうららかさをイメージした自家製アールグレイゼリーをアクセントとなり、爽やかな甘さが広がります。トッピングには大人気のチョコレートパークを使用しています。

## 13店舗目は..

4月中~下旬にオープンのお<ジェラートピケ カフェ ビオ コンセプト>が参加予定！  
メニュー詳細は店舗オープン後、表参道ヒルズHP内 下記特設ページで公開します。

■URL: [https://www.omotesandohills.com/sp/irodori\\_gourmet/](https://www.omotesandohills.com/sp/irodori_gourmet/) ※3月17日(木)より公開予定

※価格は全て税込価格です

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、営業時間およびラストオーダーの時間を変更させていただく場合がございます。最新の営業スケジュールおよびラストオーダーの時間は、表参道ヒルズホームページ(www.omotesandohills.com)をご確認ください。

### 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・廣谷・田中・鶴川・針谷 TEL: 03-5572-6072 MAIL: omotesandohills\_pr@vectorinc.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: 本堂 TEL: 03-3497-0292