

# 表参道ヒルズで、東京島しょ地域の魅力を食べ尽くす！ 島の恵みを凝縮した「東京宝島MENU 2023」を展開

展開期間：1月28日（土）～2月19日（日）

2020年に大好評だった「東京宝島」とのコラボ企画が帰ってきました！

表参道ヒルズは、1月28日（土）から2月19日（日）の期間中、館内の人気レストラン8店舗が参加し、今冬限定の「東京宝島MENU 2023」を展開します。海、山、大地の恵みに育まれた個性豊かな食材を贅沢に、かつ、独創的に活用したメニューをご用意しました。この冬は、東京の島しょ地域が持つ“美味しい”魅力を、存分にご堪能ください。



## 「東京宝島」とは…？

東京都では、東京にある11の島々の素晴らしい自然景観や特産品などの「宝物」の、更なる魅力拡大の取り組みをしています。詳細はこちらからご確認ください。（<https://www.t-treasureislands.metro.tokyo.lg.jp/>）

## 東京島しょ地域の、海・山の幸を存分に食べ尽くす！贅沢食材を使ったこだわりメニュー

### インパクト抜群！新鮮な伊勢海老を味わう豪華な3品

限定5食



#### <蔭山樓(本館3F)>

**芝士炒龍蝦「くさやチーズ香る伊勢海老の炒め煮」(3,300円)**

ぷりぷりの伊勢海老に、とろとろに炒めた八丈島のくさやチーズを絡めました。伊勢海老の甘みとくさやチーズの独特の香りが絶妙にマッチした一品です。しっかりとした味付けで、紹興酒はもちろん、ワインにもよく合います。最後はぜひ伊勢海老の頭にある、絶品の濃厚なミソをお楽しみください。※仕入の状況により、ご提供できない場合があります。

提供時間  
17:30～L.O.22:00 (Sun. 21:00)

限定6食



#### <パール ア ヴァン パルタージェ(本館3F)>

**伊勢海老と地のりのテルミドール風(2,000円)**

シェフがいちばん注力した旨味の凝縮。伊勢海老の身とミソを地のりと共にベシヤメルソースで和え、チーズをかけてオーブンで焼き上げることでこれを実現しました。チーズの芳ばしい香り、伊勢海老のぷりぷり食感、濃厚な海老ミソと地のりの旨味。それらが渾然一体となった美味しさをお楽しみください。※仕入の状況により、ご提供できない場合があります。

提供時間  
11:00～L.O.22:00 (Sun. 21:00)

限定5食



#### <ゴールデンブラウン(本館3F)>

**東京宝島の伊勢エビロール 八丈フルーツレモンバターとアメリカーナソース(2,800円)**

伊勢海老をたっぷり2尾分贅沢に使用。お値段以上の価値ある逸品です。レモンバター、タイム、にんにくでノドテした伊勢海老の身に、伊勢海老の殻を煮詰めて作ったアメリカーナソースを絡めました。旨味が凝縮した濃厚な味わいの伊勢海老に、八丈フルーツレモンをしぼりかけると、甘味が一層際立ちます。※仕入の状況により、ご提供できない場合があります。

提供時間  
11:00～L.O.22:00 (Sun. 21:00)

## お酒のお供にも！海の幸を店舗独自のアレンジで堪能する3品



＜築地玉寿司 ささしぐれ(本館3F)＞

**東京宝島 鮮魚の握り(一貫 300円)**

**東京宝島 煮トコブシ(1,000円)**

黒潮育ちの、旨味が凝縮した引き締まった身を使ったお寿司は、藻塩をかけて素材の味を楽しんで。旨味を追求した昆布メの握りは、お醤油でどうぞ。おつまみのトコブシは、弾力を残し、やわらかく煮ました。甘ダレの味付けに、わさびをつけると良いアクセントに。

※握りは一貫からご提供します。

握り：限定約30貫  
煮トコブシ：限定5食

提供時間  
17:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)  
※仕入の状況により、ご提供できない場合があります。



＜やさい家めい(本館3F)＞  
**手作りポテトサラダ 塩辛のせ(890円)**

熱々のじゃがいもに明太子、玉ねぎ、しば漬け、ベーコンを入れて、マヨ&塩胡椒で味付けしました。ご自身で、好きな大きさに潰してお召し上がりください。仕上げに神津島の赤イカ入塩辛をのせれば、イカの旨味が加わり絶品へと進化します。

限定10食

提供時間  
17:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



＜パール ア ヴァン パルタージェ(本館3F)＞

**トコブシのカルパッチョ仕立て(1,400円)**

何度も試行錯誤を繰り返し、トコブシをカルパッチョにアレンジ。昆布締めで、生のまま1日程度じっくり寝かせて味を引き出しています。旨味たっぷりのトコブシを薄くスライスし、マリネした三宅島の青パパイヤと共にご提供。肝のソースの苦味が美味な逸品です。

限定5食

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



＜37 ローストビーフ(本館3F)＞

**東京宝島 鮮魚のポワレ 島々の薫り(2,200円)**

島の食材をふんだんに使い、ひと皿で、海の幸も山の恵みも堪能できる構成に。魚の身はしっかりとふかふか。刻んだ八丈島のうみかぜ椎茸と、噛み応えがあるのにやわらかなトコブシを、大島のべっこう醤油で味付けたソースをかけていただきます。新鮮な明日葉で、さわやかな苦味もプラス。

限定10食

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)  
※仕入の状況により、ご提供できない場合があります。

## 豊かな大地で育った食材を活かした3品



＜シビレヌードルズ 蠟燭屋(本館3F)＞

**島辣油担々麺(1,450円)**

父島の薬膳島辣油は、激辛硫黄島唐辛子にウコンやアロエなどがブレンドされた個性豊かな辛さと風味が魅力。その島辣油と当店自慢の担々麺がコラボした間違いのない逸品。舌がピリリとしびれる花椒と、パンチのある島辣油の異なる2種の辛みが、ストレートの細麺によく絡みます。

限定20食

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



＜やさい家めい(本館3F)＞

**あしたばの天ぷら(890円)**

島の味をシンプルに味わう一品。三宅島名産の明日葉を、そのまま天ぷらにしました。素材の味を楽しめるように、お塩でどうぞ。フレッシュな明日葉のさわやかな苦味は、揚げることでクセのないマイルドな味に変化します。鮮やかな緑は、島の大地と太陽の恵みを凝縮した証です。

限定10食

提供時間  
17:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



＜フラテリパラディソ(本館3F)＞

**SHITAKE(1,600円)**

当店シェフ絶賛のうみかぜ椎茸を主役にするため考案したひと皿。肉厚ジューシーな椎茸をそのままソテーしました。シチリア産の古代小麦を使った椎茸そっくりなシェフオリジナルの手打ちパスタと合わせます。椎茸と同じ八丈島でとれた八丈フルーツレモンの果汁とピールが旨味とさわやかさをプラス。

限定10食

提供時間  
11:00～L.O.22:00(Sun. 21:00)



限定5食

<パール ア ヴァン パルタージェ(本館3F)>

**キンカンのコンポートとパッションフルーツのチョコムース(1,200円)**

酸味のあるパッションフルーツリキュールのゼリーに、濃厚なチョコムースをトッピング。そこに甘苦いオレンジピールと、甘酸っぱいキンカンのコンポートを合わせました。それらすべてが口の中で調和し、酸味・苦味・甘味の絶妙なバランスを楽しめます。

提供時間: 11:00~L.O.22:00 (Sun. 21:00)

※アルコールを使用しています。

※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。

## 東京の島々を、五感で味わいつくす!「TOKYO ISLANDS BOX」のご案内

2023年1月28日(土)、29日(日)の2日間、本館B3F スペース オーにて、東京にある11の島々の魅力を発信するイベント「TOKYO ISLANDS BOX」を開催します。

会場では、東京の11島の魅力を見て、感じて、味わって、楽しむ様々なコンテンツをご用意しています。

### 【開催概要】

イベント名 : TOKYO ISLANDS BOX

開催期間 : 2023年1月28日(土)、29日(日)

11:00~17:00

場所 : 本館B3F スペース オー

料金 : 無料

問合せ先 : 03-6280-5146 (受付時間: 平日10:00~18:00)

主催 : 東京都・東京宝島運営事務局

公式サイト: <https://tokyo-islands-box.jp/>



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・島田・田中・鶴川 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: 石田 TEL: 03-3497-0292