

新鋭の農家さんのイキイキ食材×六本木ヒルズ コラボレーションメニュー

作物の育て方、流通、プレゼンテーション、今、自由な発想で、食材が美味しく、かつ健全なカタチで消費者の元に届くよう取り組んでいる、日本の農業に新しい風を吹き込む生産者たちがいます。今回は六本木ヒルズのために食材を調達し、期間限定メニューを一緒に開発しました!

【イタリアン】
ヒルズ ダル・マツ

農業生産法人 株式会社GRAの
ミガキイチゴ



ミガキイチゴの冷製パスタ ¥1,728



究極のいちごと名物パスタの甘酸っぱいマリナーージュ

ダルマツ名物の季節のフルーツを使った冷製パスタ。今季は宮城県農産物生産法人とコラボし、ミガキイチゴのバスタが登場。きゅっとしまったバスタに特製のフルーツマリナーージュを絡め、レモンとハチミツでマリネしたいちごをあわせませす。「甘味と酸味のバランスが良く、香りもしっかりしているので調理しても果実の個性が活きる」と料理長が言う通り、つるつとしたバスタに甘酸っぱくジュシーないちごが楽しめる一品です。

- TEL/03-6804-1644
- 提供時間/17:00~23:00、土・日・祝11:00~
- エリア/ウェストワーク 9F
- 営業時間/11:00~23:00 (LO22:00) 土・日・祝日24:00 (LO23:00)

【イタリアン】
毛利 サルヴァトーレ クオモ

農業生産法人 株式会社GRAの
ミガキイチゴ



ミガキイチゴとアスパラガス ハーブのミスティカンツァ ¥1,922



厳選食材をふんだんに使用、いちごが主役の新感覚サラダ

シェフの手にかかったミガキイチゴは、まるで芸術作品のよう。旬の大粒いちごを主役に、アスパラガスをはじめ、ペビーリーフ、セルパチカ、ディル、エストラゴンといったハーブをたっぷり使用。アクセントには、イペリコ豚のチョリソーとバルマ産プロシュートのクロカンテを、いちごを使った赤ワインビネガーソースとスパイス入りのオリーブオイルが、甘く、爽やかな風味を演出しています。

- TEL/03-5772-8675
- 提供時間/17:00~23:00
- エリア/ヒルサイド 92F
- 営業時間/11:00~翌5:00 (LO翌4:00)、日・祝23:00 (LO22:00)

ABOUT

ミガキイチゴ

農業生産法人 株式会社GRAの
ミガキイチゴを使用 (P3掲載)

ABOUT

SPRING INGREDIENTS / 01

ミガキイチゴ

MIZUKI STRAWBERRY



農業生産法人
株式会社GRA代表
岩佐大輝さん

1977年、宮城県山元町生まれ、東日本大震災後故郷である山元町の復興を目的に農業法人GRAおよびNPO法人GRAを創設、先端施設農業を軸とした東北の再建活動をライフワークとし、「ミガキイチゴ」を生み出す。



「食べる宝石」と称されるミガキイチゴは、宮城県・山元町で栽培。複数品種ある上質ないちごの統一ブランドです。約40年培った職人技とITを組み合わせた最先端施設園芸により、しゃっきり心地いい歯ごたえともちりり食感、さらには圧倒的な糖度と香り高さを表現。「徹底した品質管理で、これまでにない品質に到達しました。このコラボで新しい可能性を見出せたら」と岩佐さん。シェフと生み出した新たな味わい、ぜひお試しを!