

暑い夏を涼しく乗り切る冷感メニューが勢ぞろい！  
**六本木ヒルズで楽しめる！絶品ひんやりスイーツ&グルメ**  
 ～「麺×フルーツ」や「スイーツ×野菜」などの新感覚メニューも～  
 <開催期間：2016年7月16日(土)～8月31日(水)>

六本木ヒルズは2016年7月16日(土)～8月31日(水)の期間、暑い夏に涼を感じられる期間限定の冷感メニューを、六本木ヒルズのカフェ&レストラン約30店舗やグランド ハイアット 東京にて展開いたします。

氷の削り方やシロップにこだわったかき氷や、野菜と氷を組み合わせた見た目も涼やかで斬新なひんやりスイーツ、また、お仕事帰りやデートで訪れたいおしゃれで華やかなカクテルメニュー、麺と意外な食材を組み合わせた変わり種の冷やし麺など、バラエティに富んだラインナップでお届けします。



- ①ひんやり冷たい氷と白玉のもちもち食感がユニークな一品(トラヤカフェ) ②くり抜いたトマトにアイスを入れた斬新なスイーツ(グランド ハイアット 東京)  
 ③パールピーチシロップ、アイス、かき氷にフルーツが乗った欲張りメニュー(カフェクレーブ) ④鮮やかな緑が涼しげなフローズンモヒート(イルプリオ)  
 ⑤フルーツをモチーフにしたカクテルメニュー(TUSK) ⑥濃縮トマトをつかったパスタと白桃の甘みを活かしたひんやりパスタ(ヒルズ ダル・マット)  
 ⑦パクチー好きにはたまらない鶏パクチー麺(中国料理 ゴールデンタイガー) ⑧トマトかき氷と麺がコラボした異色の一品(グランド ハイアット 東京)



(\*記載の価格は全て税・サービス料別表記)

## 「かき氷×〇〇」の“大人フレーバー”な氷メニューが多数登場！

暑い夏にオススメのキーンと冷たいスイーツメニューが多数登場。かき氷と野菜、チョコレート、リキュールなど異食材を組み合わせた新感覚で大人フレーバーなかき氷は、彩り華やかで見ているだけでも楽しいものばかりです。  
＜ひんやりスイーツメニュー(一部)>



- ① 夏野菜のアイスクリーム ¥1,100  
くり抜いたトマトのカップに、夏に旬を迎えるトマト、枝豆、とうもろこしのアイスクリームを入れた冷たいスイーツ。白ワインとバニラ、シナモン、アニスでトマトをコンポートしたシロップと、ライチリキュールのゼリーを添えました。
- ② (手前)すいかのみぞれ (中央)シトロンジンジャーのみぞれ (奥)抹茶とシトラスミルクのみぞれ  
各¥1,026  
フォークを使って丁寧に削った氷の食感、もちもちの白玉とあんが楽しめるみぞれを期間ごとにフレーバーを変えて展開します。
- ③ トロピカルメロンフラッペ ¥780  
かき氷にフレッシュフルーツやパールピーチシロップ、アイスクリームなどをトッピングした贅沢なメニュー。全 5 種のフラッペの他、スムージーやパフェメニューなどを展開します。
- ④ パイエット ショコラ/パイエット キャラメル 各¥1,404  
ショコラ風味の氷と生クリームを使った今年初登場の夏季限定品。ショコラ風味とキャラメル風味の 2 種類からお選び頂けます。
- ⑤ フレッシュマンゴー添え羽衣マンゴーかき氷 タピオカ入りマンゴーソース ¥1,800  
マンゴーの氷を削ったかき氷に、マンゴーと高級食材の燕の巣とマンゴーソースをかけた、美肌効果も期待される夏のひんやりデザート。
- ⑥ ピーチとバニラのグラニテ ¥1,600(写真中央・8 月限定)  
スパークリングワインとピーチの果汁を凍らせた氷を削り、バニラビーンズを加えたかき氷。桃と白ワインゼリーが相性抜群の見た目も華やかな一品。



(\*記載の価格は全て税・サービス料別表記)

## 食欲をそそる夏バテ解消にぴったりの涼感麺メニュー

暑い夏についつい食べたくなる冷やし麺。六本木ヒルズでは、20 店舗からそれぞれ趣向を凝らしたメニューを展開します。さっぱりとした冷やし麺は、夏バテ解消にもぴったりです。グランド ハイアット 東京では、高級食材を使用したリッチなメニューや、麺とカキ氷を組み合わせた斬新なメニューなどをご用意します。

### <冷やし麺メニュー(一部)>



① 鶏パクチー涼麺 ¥1,296

冷たい中華麺の上に柔らかい蒸し鶏と、香り豊かなパクチーが山盛りの、パクチー好きにはたまらない清涼感たっぷりのメニュー。パクチーには抗酸化作用があり、デトックス効果も高く夏バテ気味のこの季節にはぴったり。ヘルシーで女性にもおすすめです。

② 季節のフルーツ冷製パスタ ¥1,728

濃縮トマトをつかった冷たいパスタと白桃の甘酸っぱさがベストマッチ。ほんのり効いたコショウとミントが清涼感を引き立てます。夏の間しか味わえない限定メニューをお見逃しなく。

③ 冷やし柚子塩麺 ¥1,280

様々な具材の上にキラキラと輝く柚子のジュレが乗った、見た目にも爽やかな冷やし麺。極細の麺は歯ごたえ満点で、柚子特有の酸味が癖になる味です。食べるほどに涼を感じられるこの 1 杯を夏本番にお召し上がりください。

④ 北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え ¥3,600 ※写真はイメージ

生クリームと魚の出汁に、濃厚で甘みが強い北海道産雲丹をふんだんにつかった冷製カッペリーニ。生雲丹とキャビアを添え、贅沢な味わいに仕上げた「フィオレンティーナ」の人気メニューです。

⑤ トマトかき氷冷麺 海鮮入りサラダ添え ~海洋性コラーゲン麺~ ¥2,300

糖度が高い北海道産有機ミニトマト約 50 個分を凝縮した濃厚なスープにシーフードを合わせたトマトスープ冷麺に、かき氷状にしたスープをトッピングしたキンキンに冷たいトマトかき氷冷麺。夏の美肌効果も期待できる一品です。

⑥ 豆乳とゴマの香り豊かな冷やし担々麺 ¥1,800

白胡麻を贅沢につかったクリーミーでコクのあるスープに、豆板醤や甜麺醤、さらに辣油や山椒油で味付けした牛豚の合挽き肉を載せた冷やし担々麺。キンキンに冷やした胡麻の香り豊かなピリ辛スープが夏にふさわしい一品。



(\*記載の価格は全て税・サービス料別表記)

## 涼しげな1杯で暑気払い！ 今年の夏はカクテルで涼を

暑さで火照った体をクールダウンできる夏カクテル。各レストランが趣向を凝らしたアレンジカクテルをお楽しみいただけます。フルーツやアイスクリームを組み合わせた飲みやすいデザートカクテルから、爽やかな飲み口ながらもリキュールがしっかり効いた大人のカクテルまで、バラエティ豊かなラインナップです。写真を撮って SNS でシェアしたくなるような、見た目にも美しい色彩豊かなカクテルです。

### <カクテルメニュー(一部)>



#### ① (左)リゾート ¥1,000

アイスクリームとココナツ風味のリキュール、マンゴーがミックスしたスイートなデザートカクテル。

#### (中央)夏の夕暮れ ¥1,000

まるでスイカを食べているかのような、スイート&ソルティーな夏にぴったりのカクテル。

#### (右)シティ ¥1,000

種無しぶどうに白ワイン、ジンジャーエールを組み合わせた清涼感たっぷりのカクテル。ぶどうのぷちぷち食感もお楽しみいただけます。

#### ② (左)レモネードティー ¥1,200

紅茶とレモネードをミックス。オレンジとホワイトのグラデーションが美しい期間限定のレアメニュー。食前酒にも食後の1杯にもおすすめの、爽やかな飲み口が特徴のカクテルです。

#### (右)フローズンモヒート ¥1,200

グリーンが目にも鮮やかなフローズンモヒート。ミントとラムリキュールが効いた大人のカクテルです。

#### ③ (左)フローズンルビーグレープ ¥1,400

グレープフルーツを一切使用してないのにグレープフルーツの味がする不思議なカクテル。綺麗なルビー色が印象的な1杯。

#### (右)フレッシュアイスキウイパイパーニャ ¥1,200

キウイの甘さの中にフレッシュなレモンの酸味がアクセント。キウイのつぶつぶ食感が口の中で楽しい、クラッシュアイスカクテルです。

その他のひんやりスイーツ&グルメメニュー情報は、下記サイトよりご確認ください。

URL: ひんやり <http://www.roppongihills.com/events/2016/07/001694.html>

URL: カクテル <http://www.roppongihills.com/events/2016/07/001677.html>