

全13店舗が参加！ここでしか味わえない個性豊かなアイスが大集結！
六本木ヒルズ 夏のスイーツ企画
「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2024」開催

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する「六本木ヒルズ」は、各店こだわりの個性豊かなアイスを提供する「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2024」を7月1日(月)～9月1日(日)の期間に開催します。



毎年ご好評いただいている六本木ヒルズの夏スイーツ企画。今年は「アイス」をテーマに、六本木ヒルズ限定の9メニューを含む個性豊かな13メニューのひんやりスイーツが登場します。

3種類の桃の氷菓を掛け合わせた、毛利 サルヴァトーレ クオモの「MoMoMo パフェ」、フレッシュな国産マンゴーなど南国フルーツをふんだんに使用した、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションの「トロピカルフルーツのクーブグラッセ」など、夏が旬のフルーツを使用したアイスをご用意しました。また、夏らしいオーシャンブルーのドリンクに北海道ミルクアイスを組み合わせた、六本木洋食 おはしの「北海道産ミルクアイスを使った クリームソーダ」は見た目も鮮やかな商品です。さらに、口の中でひんやりと栗の風味が広がり幸福感で満たされる菓子の記録帖の「栗アイスクリーム(小布施堂)」や、人気のラ・メゾン・デュ・ショコラのシューアイス「オンカ ショコラ」などテイクアウト可能な商品も多数ご用意しており、六本木ヒルズ内の毛利庭園など屋外でもお楽しみいただけます。

六本木ヒルズの人気店舗が提供する、カラフルで華やかなアイスとともに、素敵な夏のひとときをお過ごしください。

■「ROPPONGI HILLS ICE! ICE! ICE! 2024」開催概要

開催日時:2024年7月1日(月)～9月1日(日)

開催場所:六本木ヒルズ内 各店舗

公式サイト: https://www.roppongihills.com/sp/iceiceice_2024/ (6月25日(火)よりサイト公開)

ropponhi hills

■旬のフルーツを使用した爽やかなアイス

・ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

トロピカルフルーツのクーブグラッセ / 4,000 円

(カフェ付)※サービス料 10%別

パッションフルーツとバナナのクリーム、トロピカルフルーツのソルベ、フレッシュな国産マンゴーなど、南国フルーツをふんだんに使っています。パリパリとした食感のパイナップルのチュイルとメレンゲのスティック、ココナツのエスプーマを美しく配置し、芸術性の高い逸品に。涼やかで甘美なひとときを誘います。

※8月31日(土)までの提供



・毛利 サルヴァトーレ クオモ

MoMoMo パフェ / 1,650 円

桃の果実が入ったカッサータと桃のグラニータ、ソルベなど3種類の氷菓で表現した、“MoMoMo”パフェ。中にはイチゴのソースをアクセントに潜ませて、酸味をプラスしました。それぞれ異なる食感の桃が楽しめる一品は、1日限定10食、15時から17時の2時間限定の提供となっているので、この機会をお見逃しなく。



・mam and pops ジェラート

パイン・パイン・パイン / 880 円



夏祭りの屋台にある冷やしパインから着想を得て、完成した一品。北海道産のヨーグルトと酸味がおだやかな完熟パインを混ぜ合わせて、香りの良い爽やかな味わいに仕上げました。パイナップルの果肉と身体に優しい、てんさい糖を使用したゼリーをトッピングし、夏祭り感も演出。見た目から楽しい、食べて美味しいジェラートとなっています。



・松也-MATSUNARI-

桃とクリームチーズのかき氷 / 1,900 円

ふわふわで繊細な口どけの氷の上には、白桃のシロップとクリームチーズのホイップ、そして桃のコンポートをトッピング。仕上げにパルメザンチーズ削って、黒胡椒をピリッと効かせました。追いがけ用の白桃のソースを添え、中にも桃のコンポートをたっぷり。意外性のある組み合わせの中で、白桃の甘味とチーズや胡椒の香りがマッチした、新感覚のかき氷です。



ropponhi hills

■見た目も鮮やかな個性豊かなアイス

・ヒルズ ダル・マツ

Colorful! マカロンジェラート / 1,980 円



軽やかな食感のマカロンと濃厚な自家製ジェラートとの組み合わせが絶妙な、ヒルズ ダル・マツ渾身のオリジナルスイーツ。イートインでは、ピスタチオ・フランボワーズ・スモークビターチョコ・バニラ・ヨーグルトの 5 種類の中から好きなフレーバーを 3 つセレクトできます。

※お味を 3 種類お選びください

※テイクアウトは 1 つ 660 円(税込)から可能です



六本木
ヒルズ
限定

各種 1 日
15 食限定

・六本木洋食 おはし

北海道産ミルクアイスを使ったクリームソーダ / 900 円

心ときめく見た目のクリームソーダは、夏らしいオーシヤンブルーと定番のメロンの 2 種類をご用意。レモンシロップに漬けて凍らせたナタデココを忍ばせて、食感も楽しい爽やかなドリンクへと仕上げました。鮮やかに色づくカラフルなソーダとミルクアイスクリームが溶け出して織りなす、美しいグラデーションも一緒にご堪能ください。



六本木
ヒルズ
限定

1 日
20 食限定

・ジェラテリア ラッフィナート

ジェラート 3 種盛りコーン / 1,100 円



本格イタリアンジェラートの専門店では、旬の果物やイタリアンドルチェを基に作りあげたジェラートが常時 10 種類以上揃います。素材本来の味が引き立った、至福の逸品となっています。中でもピスタチオとマンゴー、木苺はジェラテリア ラッフィナートでも人気の高いフレーバー。それぞれの組み合わせが織りなす味わいをお楽しみください。



rono hills

■こだわり素材を使用した贅沢アイス

・ダウントアップラント

プラントベース アイスクリーム /

シングル 410 円～ ダブル 730 円～



プラントベースで作られた素材の味わいが際立つアイスクリームは、10 種のフレーバーを日替わりでご用意。プラス 50 円でトッピングとソースの追加ができるなど、自分好みにカスタムできるのも魅力的です。

※写真はゼスティキウイ&ベリーベリーパーティーのフレーバーにワッフルボウル追加(+150 円)とビスコッティトッピング追加(+50 円)



六本木
ビルが
限定

・グランドフードホール

グラホのプリンソフト / 800 円



オリジナル商品のやわらかプリンに、北海道産生乳と砂糖だけで仕立てたソフトクリームをトッピング。ソースは、コクのある濃厚なキャラメルと、つぶつぶ食感がやみつきになるストロベリーの中から選べます。優しい甘さのプリンとミルク感たっぷりのソフト、そして相性抜群なそれぞれのソースとのハーモニーをご堪能ください。



1日
20食限定

・菓子の記録帖

栗アイスクリーム(小布施堂) / 389 円



全国各地の和菓子を取り揃えるセレクトショップからは、栗菓子の名店『小布施堂』より栗のアイスクリームが登場。たっぷりの栗餡と栗粒が地元・小布施の生乳と合わさって、クリーミーな味わいに。口の中でひんやりと栗の風味が広がって幸福度も満点。贅沢に散りばめられた栗の粒が良いアクセントになっています。専門店ならではの逸品をぜひ味わって。



■専門店が生み出す孤高のアイス

・ラ・メゾン・デュ・ショコラ

オンカ ショコラ / 880 円



人気のシューアイスが 4 年ぶりに満を持して復活します。クッキーシューに、濃厚なショコラアイスクリームとチョコレートソースをたっぷり挟み込み、糖衣かけのピーカンナッツをアクセントに添えて、ほんのり上品な甘さへと昇華させました。パリの専門メゾンが生み出す、チョコレート尽くしの贅沢スイーツをお楽しみください。

※8 月 31 日 (土) までの提供



・クレーム デ ラ クレーム

シューソフト / 594 円



京都のシュークリーム専門店が手がける、珠玉の夏スイーツが六本木ヒルズ限定で登場。さくさくの生地と濃厚なカスタードが詰まったシュークリームの上には、ミルキーな味わいの自家製ソフトクリームをたっぷり。ボリュームで満足度の高い一品に仕上がりました。お好みでアーモンドとシュケットのトッピングを追加すれば、食感も楽しめます。



六本木
ヒルズ
限定

※もう 1 店舗はヒルズボックスにてポップアップ出店予定。公式 HP の続報をお待ちください。

ropponhi hills

■イベント外でも楽しめる！六本木ヒルズの夏スイーツ

グラント ハイアット 東京 2024 Summer

「サマースウィーツ コレクション」

シャインマスカットやマンゴー、ピーチなど夏に旬を迎えるフルーツをふんだんに使用した「サマースウィーツ コレクション」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2024年9月30日(月)まで販売します。

場所:フィオレンティーナ ペストリーブティック(1階 ロビー)



猛暑をクールダウンする「フローズン スウィーツ」3種類

完熟マンゴーやパッションフルーツなど6種類のトロピカルフルーツとツバメの巣を贅沢に使用した、「チャイナルーム」が手がけるエスニックかき氷と、「フィオレンティーナ」のアイスクリームをつかった遊び心あふれる2種類のフローズンスイーツ、計3種類の新作を2024年7月1日(月)～8月31日(土)まで販売します。

場所:チャイナルーム (6F 中国料理)

フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)



THE SUN & THE MOON (Restaurant)

「マスクメロンのデザート シャンパンとミルクのアイスクリーム」

旬のマスクメロンにシャンパンとミルクアイスを合わせた、少し大人な味わいのアイスクリームです。2024年8月31日(土)まで販売します。

金額:ディナー2,200円 / ランチ 2,000円(ドリンクセット 2,400円)

※サービス料10%を頂戴いたします。

※別途 VIEW CHARGE:500円/1名様を頂戴いたします。

(52F、53F への入館券をお持ちの方はかかりません。)

場所:THE SUN & THE MOON (Restaurant)(六本木ヒルズ森タワー52階)

