

## 人気飲食店 48 店舗のスパイシーメニューで夏の暑さを吹き飛ばす！ 虎ノ門ヒルズ「SUPER SPICY SUMMER 2024」開催

～ギネス世界記録に認定された世界で最も辛い唐辛子「ペッパー-X」を使用した本気の激辛料理や  
甘くて辛い？未知の新感覚スパイシースイーツなどが登場！～

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「虎ノ門ヒルズ」は、2024年7月19日(金)～9月1日(日)の期間、「SUPER SPICY SUMMER 2024」を開催します。



2019年より実施している「夏の激辛グランプリ」が今年パワーアップ。辛さレベルが一段と上がり、料理に使われるスパイスの種類も大幅に増加します。さらに、2023年10月にオープンした「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー」からも話題の店舗が初参戦し、虎ノ門ヒルズエリア内の人気飲食店、総勢48店舗に規模を拡大し、「SUPER SPICY SUMMER」として初開催します。

本イベントでは、唐辛子、ワサビ、からし、山椒、胡椒などの辛い調味料を使った「本気のスパイシー」と、シナモンやクミン、パクチー、ハーブなどの香りや味わいを楽しむ「未知のスパイシー」をテーマとした限定メニューを提供します。「本気のスパイシー」は、辛い物好きにはたまらない激辛メニューを取り揃えました。辛さレベルを5段階に分け、真の辛党の方はもちろん、激辛初心者の方まで誰でもスパイシーグルメが楽しめます。さらに、激辛のその先を体験できる「裏メニュー」もご用意しております。「未知のスパイシー」は、珍しい香辛料を使用した特別メニューや、甘さと辛さが絶妙に融合したスパイシースイーツなど、辛さだけではない多彩なスパイスの世界をお楽しみいただけます。

さらに、SNS投稿でプレゼントが当たるフォトコンテストや、タレントの足立梨花さんを迎えスパイスの魅力に迫るトークイベントなど、ホットなコンテンツを多数ご用意します。

今年の夏は、虎ノ門ヒルズでお好みのスパイシーグルメを探してみてください。

### ■「SUPER SPICY SUMMER 2024」開催概要

開催日時:2024年7月19日(金)～9月1日(日)

開催場所:虎ノ門ヒルズエリア(虎ノ門ヒルズ 森タワー、虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー、虎ノ門ヒルズ ステーションタワー、新虎通り CORE)

公式サイト:<https://www.toranomonhills.com/events/2024/07/0090.html>

## ピリ辛から地獄級の激辛まで、真の辛さを味わいたいあなたは“本気”スパイシー

### ■真の辛党、挑戦求む！辛さの頂点を極めた地獄の激辛グルメ

33種類ある「本気のスパイシー」メニューの中から辛さレベル最上位の商品を厳選して紹介。「ポロフリ g」からは、世界ギネス記録にも認定されている世界で最も辛い唐辛子「ペッパー-X」を使用した地獄の激辛スパイシーカレーうどん 悶絶チキンソテー添えをご用意。また、ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」からは九州産の手づくり唐辛子「大魔王」をお好みで振りかける鬼辛エビチリを提供するなど、辛さの限界に挑戦した特別メニューをお楽しみいただけます。

#### ・ポロフリ g

##### 地獄の激辛スパイシーカレーうどん

##### 悶絶チキンソテー添え/ 1,800 円

世界で最も辛い唐辛子「ペッパー-X」、それに次ぐ辛さの「ドラゴンズ・プレス・チリ」「キャロライナ・リーパー」を使用した、本フェアでトップレベルに辛いメニュー。覚悟を決めて味わってみてください。



#### ・YONA YONA BEER WORKS

##### 鬼辛エビチリ/ 1,100 円

ビールとの相性抜群の辛口エビチリ。世界でも屈指の辛さを誇る唐辛子「キャロライナ・リーパー」を100%使用した「大魔王」をお好みでトッピング。口直しには青唐辛子をどうぞ。



#### ・スペインバル ジローナ

##### 情熱！悶絶！辛・パエージャ〜2024〜/ 3,300 円

ハバネロに半日漬けた鶏もも肉とチョリソー、青唐辛子を使用したパエリアです。あとからジワジワと効いてくる刺激は辛いもの好きにはたまりません。



#### ・KOREAN IZAKAYA ジャン

##### 旨辛チュクミポックム/ 2,300 円

イダコと野菜を、コチュジャンベースの特製ヤンニョムと青唐辛子を入れて炒めた、やみつきになる旨辛な逸品です。



## ■激辛の限界突破！辛さ増し増し「激辛裏メニュー」

大人気「激辛裏メニュー」がバージョンアップ。今回は全 15 店舗が参加します。「創作うどんとおでん居酒屋 あんぷく」からは真っ赤な揚げにんにく 50 粒がのったスパイシーにんにくうどんが登場。裏メニューではブートジョロキア、キャロライナリーパー、スコピオンブッチテイラーでさらに上を行く辛さを提供します。「ファイヤーホール 4000」は複数の唐辛子を使用した麻辣焼売に年に一度しか収穫されない黄色唐辛子を裏メニューでお楽しみいただけます。通常メニューでは物足りないという方は、「激辛裏メニュー」に挑戦してみたい方は、いかがでしょうか。

### ・ファイヤーホール 4000

#### 麻辣焼売/ 1,100 円

朝天唐辛子、唐辛子、ハバネロを、練り合わせた焼売の上から唐辛子の粉を振りかけた逸品。裏メニューでは、年に一度しか収穫されない黄色唐辛子のジャンを加え激辛度が増し増しに。



### ・虎ノ門 ARBOL

#### 土鍋のスパイシーカチュッコ/ 2,000 円

魚介の赤ワイン煮にカラブリアの唐辛子を使用し、通常よりも辛味を効かせたスープ。魚介からの旨みとカラブリア唐辛子ならではの辛味をご賞味ください。



### 初参加

### ・鉄

#### 辛味チキン/ 500 円

焼鳥屋が本気で辛いチキンの食べ方を追求。塩味をつけた手羽元を素揚げにし、酸味のあるレッドホットソースを効かせた逸品です。裏メニューでは、カイエンペッパーを追加することで辛みが一気に押し寄せます。



### ・創作うどんとおでん居酒屋 あんぷく

#### スパイシーにんにくうどん/ 1,380 円

カイエンペッパーをまぶした真っ赤な 50 粒の揚げにんにくはインパクト抜群！豚骨味噌に辛味噌を混ぜたスープのうどんです。裏メニューは、ブートジョロキア、キャロライナリーパーなどを混ぜたスパイスで揚げにんにくをコーティング。



**初参加**

・CRAZY PIZZA TORANOMON



超サラミピカンテ/2,750 円

通常の辛いピザ「サラミピカンテ」に、本フェアのために独自の配合で作った自家製チリパウダーなどを追加した、刺激的な味わいが楽しめる逸品です。裏メニューは、唐辛子の使用量が倍に。



**初参加**

・中華バル サワダ



ラム肉のパリパリ唐辛子スパイシー炒め/2,400 円

朝天唐辛子と満点唐辛子の辛さと香りがラム肉と相性抜群の逸品です。裏メニューはさらに満点唐辛子のパウダーを使い、お肉に辛さを練り込んでいます。



**初参加**

・雅宝 ARBOL seiro



熊本県産黒火乃牛の水煮牛肉/1,800 円

牛肉と野菜の甘みが絶妙にマッチし、パクチーがアクセントとなるフェア限定の四川風唐辛子煮込み料理です。華やかな香りの朝天唐辛子と山椒を増量し、そこに更に強い唐辛子も加え『シビ辛』に仕上げます。



**初参加**

・Btaps



レッドホットチリペッパーチキン/980 円

日南鶏モモ肉をオリジナルのスパイスダレに漬け込みオーブンでロースト。再度タレをつけ、仕上げにブレンドしたレッドホットチリ・黒こしょう・スパイスをかけ旨辛に仕上げた逸品です。ビールとの相性◎で夏にぴったり。裏メニューではさらにハバネロソースを追加！



## ■激辛初心者も必見！ピリッと楽しむ旨辛メニュー

初めて激辛料理を食べる、あまり辛いものが得意ではないけど食べてみたい、という方でも安心してお楽しみいただけるよう、辛さレベルを抑えた旨辛グルメを多数揃えています。「Ta-im 虎ノ門」からはフムスと青唐辛子を和えることでマイルドに仕上げた **WOW!!Super Spicy Hummus Bolognese** を提供。「Builders」は人気のサルサアボカドチーズバーガーを激辛仕様にアレンジした**レッドホットサルサバーガー**をご用意。お好みの辛さのレベルを探求する絶好のチャンスをお楽しみください。

### 初参加

・スコンター



**ホーリーバジルの海鮮ガパオライス/1,430 円**

タイ産のホーリーバジル、生唐辛子を惜しみなく使用した海鮮ガパオライス。ホーリーバジルの爽やかな香りが食欲をそそります。



### 初参加

・THE GRILL TORANOMON



**土幌黒牛リブロースのペッパーステーキ/4,950 円**

牛リブロースにブラックペッパーを満遍なくまぶし、刺激的に仕上げました。さらに生胡椒を効かせた特製キャラメルオニオンソースをたっぷりつけてお楽しみください。



### 初参加

・Ta-im 虎ノ門



**WOW!!Super Spicy Hummus Bolognese/1,480 円**

定番の「ピリ辛フムスボロネーゼ」の5倍の青唐辛子を使用。フムスと和えることで、辛さが調和されてマイルドな味わいに仕上がっています。



### 初参加

・Builders



**レッドホットサルサバーガー/2,200 円**

人気のサルサアボカドチーズバーガーが、ハラペーニョ、ハバネロ、唐辛子で激辛に変貌。付け合わせのフレンチフライもチリパウダーとハバネロで辛い仕様に。スパイシー好きにはたまらない逸品。



## 新しい味覚の冒険を楽しみたいあなたは“未知”スパイシー

### ■いくつ知ってる？めったに見られない希少な香辛料に出会えるチャンス

普段の料理ではめったに見られない珍しい香辛料を使った特別なメニューも登場します。ベーカリー「BEAVER BREAD BROTHERS」ではフランス産唐辛子「ピマンデスペレット」を使用した夏の時期におすすめのスパイシー明太フランスをご用意。また、「Bistro CentGrammes Charbon」からは定番のモツ料理にカラブリア唐辛子と山椒で痺れる辛さに仕上げたしびからモツパクチーをこの期間限定で提供。なかなか味わうことができない珍しいスパイスとの出会いを体験ください。

#### 初参加

•BEAVER BREAD BROTHERS

スパイシー明太フランス/ 350 円

フランス産唐辛子「ピマンデスペレット」の旨味と、タイム、パクチーの爽やかさをプラスした、暑い季節にこそ食べたくなる明太フランス。



#### 初参加

•餃子マニア

薬膳レモネード/ 600 円

レモンや清涼感のあるスパイス、またカルダモンなどの甘味ある薬膳をふんだんに使用した、刺激的で暑い夏にぴったりの一杯。アルコール入りにアレンジも可能。餃子との相性も◎。



#### 初参加

•Bistro CentGrammes Charbon

しびからモツパクチー/ 1,380 円

柔らかく煮込んだモツとパクチーの人気メニューに、カラブリアの唐辛子と山椒で痺れる辛さをプラスした限定メニュー。爽やかな後味で酒のあてにもぴったりな逸品です。



•Äta 虎ノ門

Ätaのスパイシーバターチキンカレー/ 1,200 円

クミン、カルダモン、クローブ、ウラドダルら多くのスパイスを使用し、バターチキンのイメージを覆すさっぱりした味わいを楽しめます。ゴロゴロスパイスもそのままお召し上がりください。



**初参加**

・鮪 すがひさ

ナンブリックちらし寿司/1,800 円

辛さの中に香りや深みが出るよう、タイのハーブや発酵調味料をブレンド。にんにくと唐辛子をベースにしたタイの家庭料理「ナムブリック」を再現しました。ライムやミントを加え、爽やかな辛さに仕上げました。



**初参加**

・flour+water

ラムの白いボロネーゼ キハチスパイス/1,628 円

チリやパプリカなど数種類のスパイスをブレンドした自家製「キハチスパイス」をかけた白いボロネーゼ。この期間限定の、ラムとスパイスの不思議な組み合わせをお楽しみください。



**初参加**

・RITUEL 虎ノ門

国産牛サーロインのスパイスパン粉焼き

4種の胡椒、ルビーポルトとミニョネットのソース  
/2,970 円

白胡椒、黒胡椒2種、緑胡椒でコーティングした牛サーロインを、スパイスを入れたパン粉をかけて焼き上げます。ミニョネットをふんだんに使ったソースでピリリと辛い仕上がりに。



**初参加**

・falò+

ジンギスカン ピュウファロスタイル/4,800 円

オーストラリア産ラムのジンギスカンをマンゴーチャツネやネパール山椒で爽やかに味付け。ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみなどふんだんに使ったナッツがアクセントに。



## ■甘さと辛さのハーモニー！新感覚スパイシースイーツ

暑い夏を乗り切るのにぴったりなスパイシースイーツも揃います。「AM STRAM GRAM」からは多彩なスパイスを使用したクラフトコーラの複雑な味わいを堪能できるクラフトコーラのタルトを提供。また、「TORANOMON BREWERY」からはメキシコの定番スパイス「タヒン」に着想を得たオリジナルスパイスを使ったエラード エチセロも登場。甘さと辛さが絶妙に融合した新しい味覚体験をお楽しみいただけます。

### 初参加

#### ・AM STRAM GRAM

##### クラフトコーラのタルト/680 円

カルダモン、シナモン、クローブ、スターアニス、ジンジャー、ペッパーなど多彩なスパイスで複雑な風味や味わいを表現したクラフトコーラの原液を使用。シロップでマリネしたレモンで一面を覆い、見た目も爽やかな夏らしいタルトに仕上げました。



#### ・TORANOMON BREWERY

##### エラード エチセロ/ 800 円

バニラアイスの周りに季節のフルーツを配した真夏のデザート。メキシコの国民的スパイス「タヒン」に着想を得た、オリジナルスパイスは見た目の辛さを裏切る、新感覚スイーツ。答えは自らの舌でご確認ください。





※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## ■さらに楽しめる限定コンテンツを多数展開

### ①「SUPER SPICY SUMMER 2024」フォトコンテスト

Instagramにて、「SUPER SPICY SUMMER 2024」特別メニューの写真や動画を募集します。虎ノ門ヒルズ 公式アカウントをフォローの上、あなたが感じた「本気」or「未知」のスパイシーポイントと2つの指定ハッシュタグを付けて投稿していただくと、抽選で当選者限定のスペシャルスパイシーグルメなどの賞品をプレゼント！

また、虎ノ門ヒルズ 公式アカウント(@toranomohillsofficial)のメンション付き投稿は、ストーリーズで随時ご紹介させていただきます。

#### 【コンテスト概要】

- ・応募方法: 虎ノ門ヒルズ Instagram 公式アカウント(@toranomohillsofficial)をフォローの上、指定ハッシュタグを付け、メニューの写真・動画にあなたが感じたスパイシーポイントを添えて投稿  
※指定ハッシュタグ: ① #スーパースパイシーサマー  
② #本気のスパイシー または #未知のスパイシー
- ・応募期間: 7月19日(金)～9月1日(日)
- ・当選発表: 9月下旬
- ・プレゼント: 受賞者限定スペシャルスパイシーメニューの提供(2名1組)  
本気のスパイシー賞(1名)  
未知のスパイシー賞(1名)  
特別賞(1名)

### ② 奥深い世界を知るスペシャルトークイベント

ゲストにタレントの足立梨花さんをお迎えし、東京カレンダー編集長の日紫喜康一郎さん、副編集長の浜田洋平さんの3名によるトークショーを実施します。SUPER SPICY SUMMERの見どころや注目メニューをご紹介いただくなど、スパイシーなトークを繰り広げます。

#### 【イベント概要】

- ・開催日時: 7月20日(土) 15:20 受付開始、16:00 開演、17:00 終了
  - ・開催場所: 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 地下2階 ステーションアトリウム
  - ・参加費: 2,000円  
(「虎ノ門ヒルズ対象店舗で利用できる500円分チケット」2枚付き)
  - ・定員: 100名 ※定員に達し次第、受付終了
- ※参加条件等詳細は、イベント公式サイトをご覧ください。

