



TORANOMON HILLS

## PRESS RELEASE

森ビル株式会社

2026年6月25日(木)

辛くて冷たい麻婆豆腐や煮干しを使ったアイスバーなど期間限定の“ひんやり”フードが集結  
「TORANOMON COOL SUMMER 2026」開催  
猛暑続く夏に涼を感じるひんやりグルメ&スイーツに加え、夏祭り気分を味わう演出も！

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 向後 康弘)が運営する「虎ノ門ヒルズ」は、2026年7月17日(金)～8月31日(月)の期間、夏の暑さを吹き飛ばす、ひんやりグルメやスイーツが登場するグルメフェア「TORANOMON COOL SUMMER 2026」を初開催します。



「TORANOMON COOL SUMMER 2026」は、近年続く夏の猛暑に負けず、虎ノ門で快適に夏を楽しんでほしいという思いから誕生した、個性豊かな飲食店のひんやりスイーツ&グルメを堪能できるイベントです。最高気温40℃以上の日が「酷暑日」と名付けられるなど今年も“暑い夏”が予想される中、アイスやかき氷などのひんやりスイーツ、冷たい麻婆豆腐やおでんなど一風変わったひんやりグルメで身体を癒す、ここでしか出会えない涼体験をご提供します。

ひんやりスイーツでは、煮干しバターのアイスバーやチヂミのデザートなど、口にするまで想像がつかない未知の味覚体験を楽しめるメニューや、桃やマンゴーなど旬のフルーツを贅沢に使った絶品スイーツが登場。ひんやりグルメは、全メニュー本企画のために虎ノ門ヒルズ限定で新開発！暑さで低下しがちな食欲を刺激する冷たくて辛いスパイスメニューの他、猛暑の身体を労わるひんやりお出汁の癒やしグルメなど、夏だからこそ食べたいこだわりの一品が揃います。なお、対象メニューの注文と虎ノ門ヒルズ公式Instagramのフォロー画面の提示でノベルティのプレゼントも予定しております。

さらに、虎ノ門ヒルズの夏はこれだけでは終わりません。冷たいスイーツや麺類など、全国の人気店計7店舗が週替りのリレー形式で虎ノ門横丁に集結する「ひんやりPOP UP」を7月13日(月)から9月9日(水)まで開催。T-MARKETでは夏祭り気分を味わえる体験コンテンツや環境演出も展開し、何度訪れても常に新しい「ひんやり」に出合える、特別な夏のひとときを提供します。

今年の夏は、虎ノ門ヒルズでお好みの“ひんやり”を探しながら、涼やかで美味しい時間をお過ごしください。

## ■「TORANOMON COOL SUMMER 2026」開催概要

開催日時：2026年7月17日(金)～8月31日(月)

開催場所：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー、ビジネスタワー、森タワー、レジデンシャルタワー、  
新虎通り CORE の対象店舗

公式サイト：<https://www.toranomonhills.com/events/2026/07/0260.html> ※7月17日(金)公開予定

<本件に関するお問い合わせ先>

虎ノ門ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:小西(080-7637-4510)、星(080-4652-4607)、前田、細井

TEL: 03-6894-3200 / E-mail: toranomonhills\_pr@ssu.co.jp



※価格は全てイトイン(税込み)です。テイクアウトとは金額が異なる可能性があります。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトにてご確認ください。

## ■主食とデザートを超えて!? “脳のバグ”を楽しむ未知のひんやりスイーツ

スイーツではめったに見られない意外な組み合わせの一品や、一見主食のようにも見える新感覚のデザートメニューもご用意。煮干しパスタで有名な「si si 煮干啖」の煮干しとバターのアイス、「KOREAN IZAKAYA ジャン」のチョコレート練り込んだ生地で焼き上げる新発想デザートチヂミなど、主食とデザートを超えた、“脳のバグ”を楽しめる未知の味覚体験をご提供します。

### ・si si 煮干啖

#### ニボバターアイス / 500 円

煮干しパスタで人気の店が考案した斬新すぎる創作ニボシバターのアイスバーは、お酒のつまみにも合いそうな甘じょっぱい味わい。暑い日こそ、煮干しとバターで栄養補給!

※イトインのみ

### ・ニャーヴェトナム

#### マンゴーとチーズ、ココナッツアيسのデザートバインミー / 780 円

外はカリッと中はふわふわの軽いフランスパンにマンゴーとクリームチーズ、ミルクココナッツアイスをサンドしたデザートタイプのバインミー。温かいパンとのコントラストも楽しんで。

※イトインのみ

### ・KOREAN IZAKAYA ジャン

#### ひんやりデザートチヂミ / 650 円

チョコレートを練り込んで焼いた温かいチヂミにバニラアイスをのせて。韓国料理店のアイデアが光る、ありそうでなかった新発想の夏限定チヂミデザートは必食です!

※ディナーのみ提供

虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



## ■旬のフルーツを贅沢に使用! 夏の王道ひんやりスイーツ

桃やマンゴー、不知火、甘夏など、濃厚な甘みや爽やかな酸味を持つ、今がもっとも美味しい旬の果実を贅沢に使用したひんやりスイーツが登場。桃のコンポートやジュレを幾層にも重ねた「AM STRAM GRAM」の桃スイーツや、ベトナムの伝統スイーツ“チェー”をイメージした「memento mori」の贅沢マンゴーパフェなど、この時期だからこそ食べたいフルーツを使った一品をご堪能ください。

### ・AM STRAM GRAM

#### ピーチメルバ / 990 円

桃のコンポート、バニラアイス、ベリージュレに、パリッとした生地と粗めに刻んだアーモンドのザクザク食感が楽しめるフロランタンをミックス。産地直送のフレッシュで冷たい桃は夏にぴったり!

※テイクアウトのみ

### ・memento mori

#### Parfait mango & Verdant Passion

#### カクテルペアリングセット / 5,980 円

マンゴーの果実やソルベ、ソースをメインに、ココナッツのソルベやメレンゲ、ジャスミンのパンナコッタ、クッキー、クランブルなどを盛り付けたベトナムのチェーをイメージしたアートなパフェ。ほろ苦く奥深いカクテルとのマッチングも抜群。

### ・La maison JOUVAUD

#### グラニテ桃&ライチ・

#### グラニテ不知火&甘夏 / 各 880 円

人気の氷菓子が今年もお目見え。桃の甘さとライチの風味がジュシーなグラニテと不知火(しらぬい)&甘夏のさっぱりとした柑橘系のグラニテの2種類の味を選べるのは、虎ノ門ヒルズだけ。

虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定





※価格は全てイトイン(税込み)です。テイクアウトとは金額が異なる可能性があります。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトにてご確認ください。

## ■ほっと安らぐ日本の涼！夏の火照りを優しく癒やす和風スイーツ

日本の夏に欠かせない伝統的な和の味わいを、現代風にアップデートした涼やかな和風スイーツもラインナップ。国産小豆の冷たいぜんざいに瑞々しい無花果や果実ピューレを練り込んだ白玉を贅沢に合わせた「Uké」のぜんざいや、「和食・酒 えん 虎ノ門」の人気デザート「ミルク抹茶の白玉ぜんざいひんやりバージョン」/ 850 円。クリーミーな抹茶ソースがもっちりとした白玉やよもぎ麩と、ポン菓子サクサク感を際立たせます。

### ・和食・酒 えん 虎ノ門

#### ミルク抹茶の白玉ぜんざいひんやりバージョン / 850 円

グランドメニューの人気デザート「ミルク抹茶の白玉ぜんざい」の夏バージョン。クリーミーな抹茶ソースがもっちりとした白玉やよもぎ麩と、ポン菓子のサクサク感を際立たせます。

※ディナーのみ提供  
※イトインのみ

### ・Uké

#### 無花果クリームぜんざい / 1,200 円

国産の小豆を使用した冷たいぜんざいに、切りたての無花果(イチジク)と無花果のピューレを練り込んだ白玉、バニラアイスをトッピング。暑い季節のカフェタイムにぴったりな和スイーツです。

※土日祝 14:00~17:00(L.O.16:30)のみ

### ・THE CITY BAKERY

#### 大阪ミックスジュース / 814 円

日本1号店を大阪に構えるNY 発祥のベーカリーが、大阪名物“ミックスジュース”をオマージュ。ミルキーさの中に、果物のジューシーな酸味が溢れます。半世紀以上愛され続ける元祖のように、世代を超えてお楽しみいただきたい、バリスタの想いが詰まった一杯です。

※大阪ミックスジュースは一番右



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定

## ■ひんやり辛い！食欲を刺激する、シビれるスパイスひんやりグルメ

夏の定番である旨辛グルメも、ひんやりと涼やかにアレンジ。暑さで低下しがちな食欲を刺激する、辛みが効いたひんやりグルメが登場します。「中華バルサワダ」の花椒のシビレと自家製ラー油の辛さを感じながらもひんやり冷たい麻婆豆腐や、「ヒツジパブリック」のラム肉の旨みと濃厚スープがモチモチの麺に絡む冷やし担々まぜ麺など、汗をかきながら爽快に夏の暑さを吹き飛ばす刺激的な逸品が集結します。

### ・中華バルサワダ

#### 冷やし麻辣麻婆豆腐 / 1,650 円

定番メニューで大人気の麻婆豆腐を、花椒のシビレと自家製ラー油の辛さ、干し海老の風味で夏らしくアレンジ(辛さの調整も可)。本格中華料理店ならではの冷たい麻婆豆腐で食欲増進！

※平日はディナーのみ提供  
※イトインのみ

### ・ヒツジパブリック

#### メのラム冷やし担々まぜ麺 / 1,000 円

岡山県「富士麵ず工房」の高加水麺を使用。ラムの麻婆と自家製ラー油が特徴の濃厚なスープに、ツルツルで滑らかな喉越し&モチモチとした弾力の強い麺が絡んで箸が止まらない！

※ディナーのみ提供  
※イトインのみ

### ・雅宝 ARBOL seiro

#### 冷やし豆乳担々麺 / 1,600 円

黒酢でまろやかさを出した豆乳の担々麺に、炒めたひき肉、トマト、カシューナッツ、みょうが、しそ、ネギをトッピング。淡路町「雅宝 ARBOL」の名物メニューに改良を重ねた今だけの一品！

※ディナーのみ提供  
※イトインのみ



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



※価格は全てイートイン(税込み)です。テイクアウトとは金額が異なる可能性があります。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトにてご確認ください。

## ■猛暑の身体を労わる、ひんやりお出汁の癒しグルメ

猛暑で食欲が落ちがちな夏こそ、汗で失われがちな塩分やミネラルを補給できる注目の「出汁」メニューもご用意。完熟トマトと旨塩出汁の旨みが合わさった「振り塩とイタリアン イル・フリージオ」の冷やしおでんや、奥深い鰹出汁に旬のスタヂを合わせた「つるりつるり 蕎麦と炉端」のおろし蕎麦など、身体に染み渡るひんやりグルメをご堪能ください。

・創作うどんとおでん居酒屋 あんぷく  
**特製昆布水つけうどん / 1,580 円**  
北海道だけ生息する希少な「がごめ昆布」の出汁が際立つうどん。まずは昆布塩をかけて麺の甘みを堪能、次に濃厚なつけ汁を麺に絡ませて、最後は残った出汁をつけ汁で割ってスープに。最後の一滴まで楽しめます。

・つるりつるり 蕎麦と炉端  
**スタヂと釜揚げしらすのおろし蕎麦 / 1,680 円**  
鰹出汁がベースの奥深いつゆに、国産の蕎麦粉 100%の二八蕎麦が際立つ一品。旬のスタヂ、釜揚げしらす、大根おろしをたっぷりとのせた、夏になったら食べたくなるメニューの代表格！

・振り塩とイタリアン イル・フリージオ  
**奥田の旨塩冷やしおでん  
～完熟トマトの出汁ジュレ～ / 800 円**  
暑い夏にさっぱりと食べたい丸ごと完熟トマトと旨塩出汁のジュレを合わせた冷やしおでん。トマトのグルタミン酸と旨塩出汁の相乗効果をぜひ味わってみて。

※イートインのみ

※イートインのみ



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定

## ■キンキンに冷やした鉄板での提供も！店舗自慢の冷製パスタ

夏の定番であるネバネバ野菜や贅沢に海鮮を使った冷製パスタも登場。希少なマグロ脳天に夏のネバネバ野菜を合わせた「falò+」の冷たいパスタや、北海道産のホタテ貝柱とアボカドに海老のビスクとイカスミを合わせた「虎ノ門 ARBOL」の冷製パスタ、キンキンに冷やした鉄板で提供する「dam pub」の甘酸っぱい冷製パスタなど、見た目も味わいも清涼感溢れる一品が揃います。

・falò+  
**鹿醤油漬けマグロ脳天とネバネバ夏野菜の冷たいパスタ / 2,400 円**  
マグロ 1 尾からわずかしかとれない脳天(頭頂部の部位)と夏のネバネバ野菜を合わせた冷たいパスタ。鹿肉で作った自家製の醤油とジェノベーゼソースが織りなすファロならではの仕上がり。

・虎ノ門 ARBOL  
**ホタテ貝柱とアボカドの冷製パスタ  
クリームビスク仕立て / 2,400 円**  
北海道産のホタテ貝柱とアボカドを主役に、クリーミーな海老のビスクで仕上げたイカスミの冷製パスタ。見た目の美しさはもちろん、素材を生かした味わいも芸術的なおいしさ。

・dam pub  
**フルーツトマトと生ハムの鉄板冷製パスタ / 2,000 円**  
フルーツトマトのソースとホワイトバルサミコをベースに、みょうが、しそ、魚醤で和テイストのアクセントを加えた甘酸っぱいパスタ。キンキンに冷やした鉄板で召し上がれ。

※ディナーのみ提供  
※イートインのみ

※イートインのみ



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定



虎ノ門ヒルズ限定

## ■今話題の7店舗がリレー形式で虎ノ門横丁に集結！「ひんやりPOP UP」開催

ビジネスタワー 3F 虎ノ門横丁では、「ひんやりPOP UP」を同時開催します。かき氷や冷やしラーメン、冷やしたぬき蕎麦など、冷たいスイーツや麺類を中心に今話題の7店舗が週替わりのリレー形式で次々と登場。何度訪れても常に新しい“ひんやり”に出会える、特別な夏のひとときを提供します。

開催日時：2026年7月13日(月)～9月9日(水)

開催場所：虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3F 虎ノ門横丁

### <7/13(月)～18(土)> 256nicom

夏は数時間待ちも当たり前、千葉県船橋市の「256nicom(読み:ニコム)」よりカレーかき氷屋台が期間限定出店。代名詞の桃氷や、千葉の農園直送野菜を使ったかき氷、1番人気の混ぜご飯をお持ちします。



### <7/21(火)～25(土)> 冷したぬき天国

冷したぬき蕎麦を誰よりも愛した男が一杯入魂を掲げて岐阜のソウルフードとして盛り上げてきた冷したぬき蕎麦専門店「冷したぬき天国」。虎ノ門横丁でもたぬきそばの無限の可能性を引き出します。



### <7/28(火)～8/8(土)> 氷の音

南アルプスの天然氷を使用した人気のかき氷店(氷の音)が虎ノ門横丁に出店。お酒を使ったメニューも登場！フレッシュなフルーツを使ったふわふわの天然かき氷をお楽しみ下さい。



▼画像はイメージです

### <8/11(月・祝)～16(日)> #リオレに夢中「リオレとジェラート」

リオレ(Riz au lait)とは、フランスの家庭で親しまれる、お米を牛乳と砂糖で甘く煮込んだデザート(ライスプディング)のこと。日本人にはまだ馴染みのないリオレを、関ロシェフがお届けします。



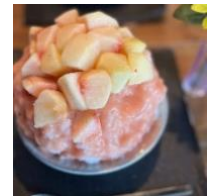
### <8/19(水)～23(日)> 酒とご飯 ko-bo

長野県白馬村にて冬季限定で営業する、郷土料理を堪能できる居酒屋。信州味噌・自家製発酵マヨネーズなど、発酵の知恵を活かした和の料理とともに、自家醸造の HAKUBA CRAFT や信州の地酒もお楽しみいただけます。



### <8/26(水)～30(日)> TokyoShavelce ネコゴオリ

東京都大田区大森にある創業8年目のかき氷店「ネコゴオリ」。社長自ら市場まで足を運び厳選したフルーツをシロップ、かき氷にふんだんに使用した一杯となっております。ここでしか食べられないメニューもございますので是非お召し上がりください。



### <9/2(水)～9(水)> 肉そば家 笑鼻(フクロウ)「冷たい肉そば」

西新宿の行列店「肉そば家 笑鼻」がファンの熱望により虎ノ門横丁に再再来。一度食べたら忘れられない名物の冷たい肉そばはもちろん、厳選したワンカップ酒と虎ノ門横丁限定の笑鼻の蕎麦前ではしご酒も楽しめます。



## ■昼から夜まで夏祭り気分！T-MARKETの夏祭り「TORANOBON」開催

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー B2F「T-MARKET」にて、期間限定の夏祭り「TORANOBON」を開催します。期間中は、昼夜を通して縁日のような活気あふれる雰囲気味わえる体験コンテンツや、フード/ドリンクメニューをご用意し、皆様に夏の思い出となるひとときをお届けします。

開催日時：2026年8月13日(木)～16日(日)

開催場所：虎ノ門ヒルズ ステーションタワー B2F T-MARKET



### ■実施コンテンツ ※内容は変更となる可能性があります

#### ・家族で楽しめる「縁日あそび」

昔ながらの縁日あそびが「TORANOBON」仕様で登場。夏休みの思い出づくりや家族でのお出かけにぴったりです。



#### ・T-MARKET ならではの「夏祭りメニュー」

T-MARKET の人気店たちが、お祭り気分をさらに盛り上げるこだわりのメニューを展開。テーブルでゆっくり楽しむもよし、複数のメニューを食べ歩くもよし。バラエティ豊かなメニューをあれこれ選びながら、お祭り気分が味わえます



#### ・子どもから大人まで楽しめる「特製かき氷」

T-MARKET 内「PUBLIC BAR」にて、期間限定のかき氷をご提供します。日中は全年齢でお楽しみいただける定番フレーバーを、夜はアルコールが入った大人向けのフレーバーをご用意。

### ＜本件に関するお問い合わせ先＞

虎ノ門ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)  
 担当: 小西(080-7637-4510)、星(080-4652-4607)、前田、細井  
 TEL: 03-6894-3200 / E-mail: toranomohills\_pr@ssu.co.jp