



ARK HILLS

PRESS RELEASE

2021年9月22日

森ビル株式会社

『収穫の秋』を楽しむスペシャルな逸品が大豊作 **アークヒルズ「秋のハーヴェストフェア」開催！**

旬の旨みがギュッと詰まったバーガーから、香りで秋を楽しむイタリアンまで全 13 種提供

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ(東京都港区)では、9月27日(月)～10月31日(日)の期間、館内のレストラン 13 店舗で、きのこや栗、脂ののったサンマなど、秋の味覚をふんだんに使用した、スペシャルメニューを提供する「秋のハーヴェストフェア」を開催します。

「秋のハーヴェストフェア」では、『収穫の秋』にピッタリな、旬のきのこの旨みがギュッと詰まった「Bubby's New York ARK Hills」のボリュームなバーガーから、「Brianza 6・1」の香り高いポルチーニ茸で秋を楽しめるイタリアン、カリッと揚げたサンマが食欲を刺激する「華都飯店」の絶品中華まで、ランチやディナー、テイクアウトとお好みのシーンに合わせてお楽しみいただける旬の一皿を提供します。さらに「ヒルズアプリ」を使えば、お店選びから予約までがスムーズに。

この秋は、アークヒルズの「秋のハーヴェストフェア」で美味しい秋を探してみませんか。

<概要>

日程：9月27日(月)～10月31日(日)

参加店舗：Bubby's New York ARK Hills、焼肉天 gamushara、タコリッコ、タイ料理 チャンロイ kaaw、金沢かつぞう、日本橋海鮮丼 つじ半、SPROUT Café さくら坂、アークヒルズカフェ、2foods、華都飯店、戸田亘のお好み焼 さんて寛、Brianza 6・1、RUBY JACK'S Steakhouse & Bar(参加飲食店：計 13 店舗)
 ※ポディケアの「ラフィネ・プリウス」では、10月1日(金)から“秋の贅沢リラックスコース”を提供します。

詳細 URL: <https://www.arkhills.com/events/2021/09/004732.html> ※9月24日(金)公開予定



Bubby's New York ARK Hills



アークヒルズカフェ



タコリッコ



SPROUT Café さくら坂



焼肉天 gamushara



戸田亘のお好み焼 さんて寛



華都飯店



Brianza 6・1

ランチにもおすすめ！しめじに舞茸、きのこづくしのスペシャルな一皿

「秋の味覚」といえば、なんといっても外せないのがきのこです。しめじに舞茸、マッシュルームとヘルシーなのに旨みもたっぷり詰まった、きのこづくしの絶品メニューが「秋のハーヴェストフェア」に大集合。ニューヨーク・ロウアーマンハッタンでも人気のレストラン「Bubby's New York」では、ジューシーなビーパティと旬のきのこ、とろ〜りチーズの濃厚な旨みがたまらない、マッシュルームのグリュイエールチーズバーガーをお楽しみいただけます。そのほか、「アークヒルズカフェ」の秋鮭とキノコのクリームパスタ トリュフがけや、「タコリッコ」の2種のきのこのチキンプリトーなど、きのこの旨みを存分に味わえるスペシャルメニューで、素敵なランチタイムをお過ごしください。



TAKEOUT OK!

マッシュルームのグリュイエールチーズバーガー

Bubby's New York
1,700 円(税込)

自慢のハンバーガーにコクのあるグリュイエールチーズ、マッシュルーム、エリンギ、舞茸と 3 種のきのこをたっぷり挟みました。口いっぱいにあふれる旨みと、100%ビーフのあふれる肉汁とカリカリのベーコン、とろ〜りチーズの食感もお楽しみください。



TAKEOUT OK!

秋鮭とキノコのクリームパスタ トリュフがけ

アークヒルズカフェ
1,780 円(税込)

大黒本しめじ、舞茸、エリンギと旬の秋鮭をたっぷり使用した、旬が満喫できる一皿です。コンフィで柔らかく仕上げた秋鮭をほぐすと、優しい甘さのクリームにほどよい塩味が絡んで絶妙な味わいに。トリュフの香りも相まって、ちょっと贅沢なひとときが堪能できる一皿です。



TAKEOUT OK!

2種のきのこのチキンプリト

タコリッコ
1,100 円(税込)

自家製メキシカンスパイスの効いたエリンギとチポトレソースで調理したしめじを、たっぷりトッピング。ジューシーなグリルチキンのほかにも、野菜たっぷりのサルサやビーンズ、ライス、レタス、チーズなど全 10 種類の具材が入っているので、食感や風味も楽しいボリュームたっぷりのプリトです。



秋の夜長も楽しめる、旬の食材を盛り込んだ絶品グルメが勢ぞろい

脂のりの良いサンマや香り高いポルチーニ茸など、旬の食材をふんだんに使用した各レストラン自慢の逸品がアークヒルズにそろいます。ぷっくりと太った脂ののったサンマとニンニクの効いたブラックビーンソースの深い味わいが楽しめる「華都飯店」のサンマのブラックビーン炒めや、本場イタリアの空気が漂うトラットリア「Brianza 6・1」の自家製 栗のニョッキ ポルチーニ茸のクリームソース、「戸田亘のお好み焼 さんて寛」のバター醤油で炒めた旨みたっぷりの舞茸としめじ、ホタテを、人気の豚玉に惜しげもなくトッピングしたごちゃ焼きなど、食欲の秋にピッタリなお腹も心も満たされる限定メニューをご堪能いただけます。



ディナーのみ

サンマのブラックビーン炒め

華都飯店
2,000 円(税込)

外はカリッと、中はしっとり揚げた旬魚のサンマに合わせるのには、たっぷりのきのこの旨みを閉じ込めた、にんにくの効いたブラックビーンソース。秋の滋味の奥深い旨みをご賞味ください。



ディナーのみ

TAKEOUT OK!

自家製 栗のニョッキ ポルチーニ茸のクリームソース

Brianza 6・1
1,800 円(税込)

秋の味覚、栗を練りこんだ自家製ニョッキと、イタリア産のポルチーニ茸を合わせたこの時期ならではの一品です。ディクセルソースの優しい風味と、ポルチーニ茸の豊かな香り、そしてニョッキのモチモチとした食感をお楽しみください。



ディナーのみ

TAKEOUT OK!

ごちゃ焼き

戸田亘のお好み焼 さんて寛
1,595 円(税込)

一番人気の豚玉の上に、バター醤油で炒めた舞茸とホタテをたっぷりのせました。舞茸の食感、食欲を増進させるソースとバター醤油の風味に、ホタテと旬の旨みがぎゅっと詰まった舞茸、山と海の美味しい出会いが堪能できる逸品です。



テイクアウトも OK！ お好みのスタイルで旬の味が満喫できるグルメもご用意



「秋のハーヴェストフェア」では、「SPROUT Café さくら坂」のきのこたっぷりのグリーンカレーや、「焼肉天 gamushara」の秋のがむしゃらカレーなど、シェフが腕によりをかけた旬の一皿をレストラン以外でもお楽しみいただけるよう、テイクアウトでもご用意しています。ご自宅はもちろん、心地よい秋風が吹き抜ける屋外など、お好みの場所で食欲の秋をご堪能ください。



TAKEOUT OK!



TAKEOUT OK!

きのこたっぷりのグリーンカレー(ドリンク付き)

SPROUT Café さくら坂

1,540 円(税込)

オマール海老からとった贅沢なジュに、スパイスとココナッツミルク、ハーブをブレンド。具材にはマッシュルーム、しいたけ、ヒラタケの 3 種のきのこ鶏肉をたっぷり加えました。エスニックの風味と食感豊かな旬の味が存分に堪能できる一皿です。

秋のがむしゃらカレー

焼肉天 gamushara

1,200 円(税込)

7 種類のスパイスと香味野菜で作ったネパール直伝のカレーに、しいたけ、エリンギ、舞茸をトッピング。さらに、トロトロになるまで煮込んだ自慢の牛すじをたっぷりと入れました。秋の味覚と牛すじのマイルドな甘さ、キレのある辛さのバランスが絶妙です。

「ラFINE・プリュス」では、「秋の贅沢リラックスコース」を期間限定で提供

上質なオイルトリートメントで至福のひとときをお届けしている、リラクゼーションサロンの「ラFINE・プリュス」では、期間限定で人気の全身ボディケアに秋季限定のネックドレナージュを組み合わせた“秋の贅沢リラックスコース”の提供が始まります。

季節の変わり目に全身ケアとデスクワークで負担のかかる首へのアプローチで血流や老廃物の流れを促進します。

提供期間: 10 月 1 日(金)～10 月 31 日(日)



レストラン予約など、「ヒルズアプリ」の機能が拡充

森ビルが運営する六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど様々な「ヒルズ」のサービスを ONE ID でシームレスに活用できる「ヒルズアプリ」では、ヒルズカードのポイントを QR コードで加算・利用できるようにに加え、パーソナライズされたサービスや情報をお届けするなどお客様にあわせたサービスをご提供しています。この度、一部グルメ店舗の予約や、ヒルズで開催される対象イベントへお申込みができるようになりました。さらに、ポイント利用も 1pt 単位からでき、一部ヒルズポイント交換特典はアプリ上で交換いただけるようになりますなど、これまで以上に利便性が向上しました。ヒルズアプリは今後も「ヒルズ」を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験をご提供できるよう、順次機能を更新して参ります。

https://www.hillscard.com/about_app



ヒルズみんなのルール

森ビル独自の感染拡大防止に向けた取り組み

アークヒルズでは、新型コロナウイルスの感染の予防と拡大防止のため、予防対策を徹底し営業しています。詳細はこちらをご参照ください。

アークヒルズ: <https://www.arkhills.com/topics/2020/06/004423.html>

<みんなで守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・マスク着用
- ・消毒/手洗い

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・街の清掃、消毒/入り口での消毒液設置
- ・適切な換気
- ・スタッフの出出勤前の検温、体調管理
- ・タッチレス会計/コイントレイの設置

