

PRESS RELEASE

アークヒルズ&虎ノ門ヒルズエリアの全 35 品から No.1 激辛グルメが決まる！
「いろんな旨辛食べ比べ 夏の激辛グランプリ 2022」開催
さらに上の辛さに挑戦！15 品は辛さ増し増し『激辛裏メニュー』もご用意

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ(東京都港区)と虎ノ門ヒルズ(東京都港区)および周辺エリアでは、7月15日(金)～8月31日(水)の期間、アークヒルズ&虎ノ門ヒルズエリア内の人気飲食店で、夏の暑さを吹き飛ばす激辛グルメ 35 品を提供する「いろんな旨辛食べ比べ 夏の激辛グランプリ 2022」を開催します。

今年も、各店のシェフが“激辛 No.1”を目指す熱い戦いが始まります。旨辛ピギナーでも美味しい辛さが楽しめる辛さレベル2の「バンコク スマイル」の**パームクア(茄子と豚肉の旨辛サラダ 夏仕立て)**や、辛さと旨さの計算し尽くされた絶妙なバランスが癖になる辛さレベル3の「信州そばきり みよ田」の**真っ赤な海老天 ゴマ香る濃厚つけそば**、ヒリヒリとした辛さが口腔内を刺激する辛さレベル4の「大連餃子基地 DALIAN」の**激辛トマト坦々麺**など、激辛食の初心者から上級者まで多くの人々が楽しめる、今回のためだけに考案された究極の旨辛グルメが目白押しです。

また、今年は通常の激辛メニューでは物足りないという方向けに『激辛裏メニュー』もご用意しています。世界一辛い唐辛子とされるキャロライナリーパーやブートジョロキアなどの辛味を惜しげもなく使用した料理の数々は、皆さんを新たな辛さの境地に誘うこと間違いなしです。

激辛 & 旨辛メニューがアークヒルズ&虎ノ門ヒルズエリアに一堂に会するこの期間、各飲食店の自慢のピリリと光る辛さと個性の競演をお楽しみください。



<「いろんな旨辛食べ比べ 夏の激辛グランプリ 2022」概要>

日 程： 7月15日(金)～8月31日(水)

展開施設： アークヒルズエリア・・・アーク森ビル、アークヒルズ サウスタワー、アークヒルズ 仙石山森タワー
 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、愛宕グリーンヒルズ、新虎通り CORE
 (参加店舗数: 計 36 店舗)

詳細 URL: <https://www.arkhills.com/events/2022/07/0024.html> (アークヒルズ)※7月14日(木)公開予定
<https://www.toranomonhills.com/topics/2022/07/0056.html> (虎ノ門ヒルズ)※7月14日(木)公開予定

※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。



【辛さレベル…初級】まずはここからスタート。ピリツとスパイシーな刺激を楽しむ

「辛すぎるのはちょっと…」という激辛食の初心者の方にもお楽しみいただける、美味しくてスパイシーな一皿を取り揃えています。リゾート感溢れる店内でタイ国政府商務省認定の本格タイ料理を提供する「バンコク スマイル」では、本場タイの辛味・酸味・甘み・旨味の絶妙なバランスが楽しめる**パームマクア(茄子と豚肉の旨辛サラダ 夏仕立て)**をご用意。絶品の料理と共にアークヒルズの四季の情景が楽しめる定評のある「SPROUT Café さくら坂」では、ココナッツミルクの優しさが唐辛子の辛さをマイルドに中和する**夏野菜とチキンのグリーンカレー**を用意しました。



虎ノ門
ヒルズ

パームマクア
(茄子と豚肉の旨辛サラダ 夏仕立て)
バンコク スマイル

1,200 円

柔らかい豚肉とみずみずしいナスにタイの生唐辛子プリッキーヌをふんだんに使用した甘辛ダレを絡めてサラダ仕立てにしました。本場タイの辛味・酸味・甘み・旨味の絶妙なバランスを是非味わって下さい。

【辛さレベル…★★】



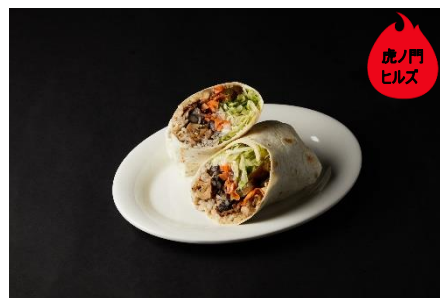
アーク
ヒルズ

夏野菜とチキンのグリーンカレー
SPROUT Café さくら坂

1,540 円

グリーンチリを使ったスパイシーな辛味と、オマール海老の出汁がしっかり効いた本格的なグリーンカレー。ゴロゴロ入った夏野菜で彩りを添え、クリーミーなココナッツミルクで滋味深い味わいに仕上げました。

【辛さレベル…★★】



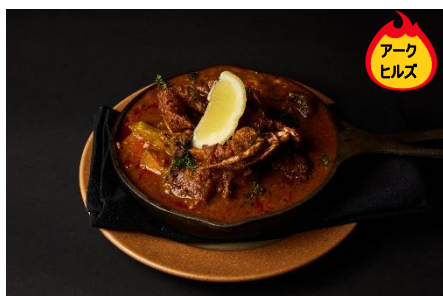
虎ノ門
ヒルズ

夏のハラペーニョ&照り焼きチキンブリトー
タコリッコ

1,100 円

カラフルな断面が映えるタコリッコ名物のブリトーは、鶏もも肉の照り焼きやジャスミンライス、自家製サルサや人参などが入って野菜たっぷりボリューム満点。照り焼き風味のオリジナルハラペーニョがあとから心地よい辛さを運んでくれるスパイシーな一品です。

【辛さレベル…★】



アーク
ヒルズ

サブジクラブ

THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

2,200 円

ソフトシェルクラブを一匹丸ごと使った当店オリジナルのサブジは、唐辛子やスパイスが効いたピリ辛ソースにカニの旨味がたっぷり入った贅沢な一品です。素材の旨味が絶妙に絡み合う心地よい一体感をお楽しみ下さい。

【辛さレベル…★★】



虎ノ門
ヒルズ

緑の悪魔(グリーンデビル)

創作うどんとおでん居酒屋 あんぷく

1,200 円

グリーンが美しい夏のジェノベーゼうどん。爽やかな見た目とは裏腹に、ハラペーニョや青唐辛子など刺激的な辛味が次々と襲ってきます。コシが強くもちりとした食感のうどんに突き抜ける辛さの濃厚なジェノベーゼソースがよく絡みます。

【辛さレベル…★★】



アーク
ヒルズ

ハラペーニョと海老の鉄板焼き

RUBY JACK'S Steakhouse & Bar

1,450 円

熱々の鉄板でエビとハラペーニョピクルスをホイップバターでシンプルに焼き上げ、レモンとコリアンダーで仕上げました。ピクルスの酸味とバターがエビの甘みを引き出し、リッチで清涼感のある辛さと旨味を演出しています。キリッと冷えたシャンパンや白ワイン、生ビールと一緒にご堪能ください。

【辛さレベル…★】

※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。



【辛さレベル…中級】旨さと辛さの競演を楽しめる中級レベルにトライ

マイルドな辛さと旨みの競演を楽しみたい方にもおすすめな辛さ中級レベルのメニューも取り揃えています。信州松本発のそばの銘店「**信州そばきり みよ田**」からは、サクサクに揚げられた真っ赤な衣がインパクトある**真っ赤な海老天 ゴマ香る濃厚つけそば**をご用意。マスターシェフのウルフギャング・パックがプロデュースするピッツアバーの「**ウルフギャング・パック ピッツアバー**」では、ブートジョロキアのヒリヒリする辛みとパテからあふれる肉汁の甘みのコントラストが食欲を増進させる**レッドデビルズバーガー**を提供します。旨さの奥に辛さが光る、とっておきの一皿を心ゆくまでお楽しみください。



激辛海老天つけそば
信州そばきり みよ田

1,500 円

長野県産の醤油でつくる特製かえしに自家製の和製辛味ペーストと白ゴマを使用したコクと旨味の温かいつゆに激辛唐辛子バードアイを入れてキレのある辛さをプラスしました。一味唐辛子やバードアイをたっぷり振りかけた真っ赤な激辛海老天と一緒に楽しみください。

【辛さレベル…★★★★】



レッドデビルズバーガー
ウルフギャング・パック ピッツアバー

1,800 円

ブートジョロキアを使った肉汁溢れるパテと、数種類の唐辛子を使ったオリジナルソースを優しい甘さのバンズで挟みました。フライドポテトにはオリジナルシーズニングと唐辛子フレークを振りかけ、抜かりなく辛さを演出。肉の旨味とソースの辛みが調和した刺激的な美味しさをぜひお試しください。

【辛さレベル…★★★★】



自家製サルシッチャと夏野菜の激辛アラビアータ

アーケヒルズカフェ

1,650 円

スパイスを効かせた刺激的なトマトソースに、たっぷりの辛味スパイスを混ぜた自家製サルシッチャ、ナスやズッキーニといった夏野菜、さらに青唐辛子をトッピングし、刺激的で爽やかな辛さと旨さが味わえる夏の暑さに負けない一皿に仕上げました。

【辛さレベル…★★★★】



激辛酸湯スープの米線(米の麺)
蘭苑

1,500 円

鷹の爪の 10 倍の辛さを誇る中国海南島産の黄色唐辛子を使用した激辛酸湯スープに、薄切り牛肉をトッピングした麺料理。辛さの奥にある酸味と旨味はクセになる美味しさです。別添えのミントや干しエビで自分好みの一皿に仕上げてください。

【辛さレベル…★★★★】



チキントマトラッサムプレート
ERICK SOUTH

1,100 円

トマトの酸味とスパイスの辛味をしっかり感じ取れるサラッとした南インドのカレーです。唐辛子を二段階で加えることで辛さと香ばしさを最大限に引き出しています。柔らかく煮込んだ鶏肉とブラックペッパーがピリリと効いた刺激的な味わいを是非一度味わってみてください。

【辛さレベル…★★★★】



ゲーパー(ジャングルカレー)
タイ料理 クンテープ

1,250 円

鶏肉の旨味とシメジやタケノコ、ヤングコーンなど素材の持ち味を活かしたサラサラとしたカレーは、ココナッツミルクを使わず作るのでもっともヘルシー。タイの唐辛子プリッキーヌの突き抜ける辛さとレモングラスをはじめとする 12 種類のハーブが織りなす本場の味をご堪能ください。

【辛さレベル…★★★★】

※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。

【辛さレベル…上級】夏の暑さをも制する激辛メニューの数々に挑戦



さらなる刺激をお求めの方にもピッタリな、辛さレベル上級のスペシャルなメニューも取り揃えました。熟練の中国人シェフによる本格中華をカジュアルに楽しめる「大連餃子基地 DALIAN」では、ジョロキアパウダーなど数種類の唐辛子を使用して、重層的な辛さが癖になる**激辛トマト坦々麺**をご用意。また、食材にこだわった料理を提供する「Café WASUGAZEN」では、人気メニューの焼きチーズカレーの上に唐辛子やハバネロなどの特製スパイスフレークをこんもりと振りかけた**旨辛！ハバネロ焼きチーズカレー**がお楽しみいただけます。



激辛トマト坦々麺 大連餃子基地 DALIAN

1,298 円

ジョロキアパウダーなど数種類のじっくりローストされた唐辛子を使用し、刺激的な辛さと旨味のある濃厚でコクがあるゴマ風味の坦々スープに仕上げました。粗挽きのお肉の旨味とトマトの酸味の後から徐々に現れる痺れるような辛さは後を引く美味しさです。ぜひご賞味ください。

【辛さレベル…★★★★★】



旨辛！ハバネロ焼きチーズカレー Café WASUGAZEN

1,320 円

人気メニューの焼きチーズカレーをベースに、唐辛子、ハバネロ、干しエビ、クミン、フライドオニオンなどを配合した自家製スパイスフレークを振りかけ、ザクザクとした心地よい食感とホットな辛さを堪能できる一皿に仕上げました。

【辛さレベル…★★★★★】



激辛ガバオライス タイ料理 チャンロイ kaaw

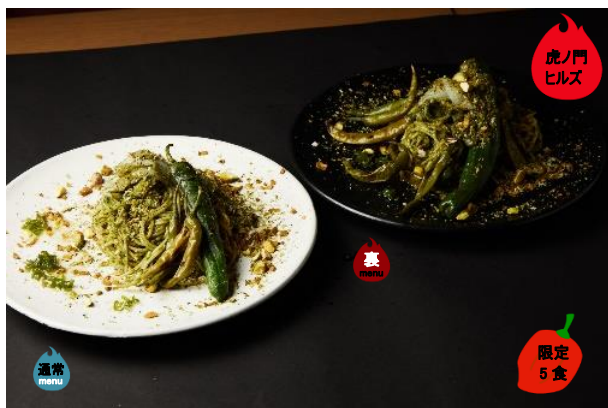
1,180 円

鶏ひき肉やバジルを炒めたガパオに、刻んだタイの激辛生唐辛子ブリッキーヌをたっぷりと加えました。刺激的で爽快感を覚えるピリリとくる辛さは、日本にいなながら本場タイの味を堪能できます。食欲減退の夏にオススメの一皿です。

【辛さレベル…★★★★★】

<激辛のその先へ…さらなる辛さに挑む、辛さ増し増し『激辛裏メニュー』>

今年はさらなる辛さに挑む『激辛裏メニュー』15品もご用意。青山椒が入った自家製の毛沢東スパイスを使用した「虎ノ門 ARBOL」の茨城県産大津港の剣先イカとピスタチオの青唐ジェノバや、厳選された和牛が堪能できる「焼肉 天がむしゃら」のアツアツの石鍋で煮えたぎる**地獄鍋ファイナル**など、通常メニューでも十分辛さは楽しめますが、裏メニューではその上に行く辛さを提供します。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』に挑戦してみてくださいいかがでしょうか。



【裏メニュー】 茨城県産大津港の剣先イカとピスタチオの青唐ジェノバ 虎ノ門 ARBOL

2,000 円

【辛さレベル…★★★★★】



【裏メニュー】 地獄鍋ファイナル 焼肉 天がむしゃら

1,430 円

【辛さレベル…★★★★★】

※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。

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・利用できることに加え、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さま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るなど、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

アークヒルズと虎ノ門ヒルズでは、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>

虎ノ門ヒルズ: <https://www.toranomonhills.com/info/202006/0001.html>

<みんなを守るルール>

- ・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

