

世界一辛いアメリカのキャロライナリーパーから四川山椒まで 世界の激辛香辛料使用！旨辛期間限定グルメ 34 種類大集結 アークヒルズ & 虎ノ門ヒルズ及び周辺エリアで展開

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)及び周辺エリアでは、2021年7月29日(木)～8月31日(火)の期間、エリア内の人気飲食店で、夏の暑さを吹き飛ばす国際色豊かな激辛グルメ 34 種類を展開します。

世界の耳目が東京に集まる暑い夏、アークヒルズ&虎ノ門ヒルズエリアには、世界各国の料理を提供する人気飲食店のシェフ達が、この期間のためだけに考案した激辛メニューが勢揃い。ワサビなど日本でも馴染みのあるスパイスはもちろん、世界一辛いアメリカ発の唐辛子キャロライナリーパーから四川山椒まで、世界の激辛香辛料を使用した品々が目白押しです。

世界各地の激辛&旨辛メニューが一堂に会するこの期間、各飲食店の個性を生かしたこだわりの逸品をお楽しみください。

<概要>

日 程： 7月29日(木)～8月31日(火)

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 35 店舗)

詳細 URL： <https://www.arkhills.com/events/2021/07/004696.html> (アークヒルズ)※7月21日(水)公開予定

<https://www.toranomonhills.com/topics/2021/07/0047.html> (虎ノ門ヒルズ)※7月21日(水)公開予定





アジアからは、スパイス効果で暑さを吹き飛ばす激辛グルメが集合

痺れる辛さが癖になる中華料理や旨辛エスニックグルメの宝庫・タイ料理など、アジア各地の味わい深い激辛メニューが大集合。成都にある本店から唯一のれん分けされた「陳麻婆豆腐」の超辣麻婆豆腐は、四川山椒の強烈な痺れと、ジョロキアのヒリヒリとした辛さが一気に襲ってくる、辛い物好きにはたまらない一品です。その他、「タイ料理 チャンロイ kaaw」の、タイで一番辛い唐辛子ブリッキーヌを細かく刻み、ふんだんに使用した牛肉の激辛ガパオや、「Dexee Deli - atago」の コリアンダー、チリ、クミン、ガラムマサラ、シナモンなど数種類のスパイスを使って仕上げた本格的なオリジナルスパイスチキンカレーなど、暑さも吹き飛ばすような絶品の激辛グルメが楽しみいただけます。



超辣麻婆豆腐

陳麻婆豆腐

1,560 円(税込)

四川山椒の強烈な痺れと、ジョロキアのヒリヒリとした辛さが一気に襲ってくる激辛の麻婆豆腐です。辛さの中にも牛ひき肉のしっかりとした旨味と、豆腐の風味をいかしました。暑い季節、陳麻婆豆腐が自信を持っておすすめするホットなメニューです。



牛肉の激辛ガパオ

タイ料理 チャンロイ kaaw

1,080 円(税込)

タイで一番辛い唐辛子ブリッキーヌを細かく刻み、ふんだんに使用しました。鶏肉やシーフードを使うことが多いガパオライス、牛肉を使って贅沢に仕上げています。バジルの爽やかな香りと、汗がにじむ本場の辛さをどうぞお楽しみください。



オリジナルスパイスチキンカレー

Dexee Deli - atago-

780 円(税込)

バングラデシュ出身のシェフが、コリアンダー、チリ、クミン、ガラムマサラ、シナモンなど数種類のスパイスを使って仕上げた本格的なカレーです。ゴロゴロと入った鶏肉と数種類の夏野菜、スパイスで炒めたゆで卵が、食べ応えたっぷり。



激辛トムヤム風

プリプリ海老の水餃子

HALE 海's

1,200 円(税込)

水餃子を石鍋に盛り、トムヤム風に仕上げた熱々のメニューです。スープにはブートジョロキアやキャロライナリーパーを加えて辛さをアップ。酸味と辛さの絶妙なバランスをお楽しみください。残ったスープにご飯と卵を入れて、おじやにすることもできます。



華都辛明蝦

(エビの激辛炒め)

華都飯店

2,000 円(税込)

ニューカレドニア産の「天使のえび」を使い、旨さをダイレクトに引き出す特製ダレで炒めました。世界三大辛味の一つであるトリニダードスコーピオンの粉末、さらに乾燥唐辛子を丸ごと添えて辛さを演出。辛さ、酸味、甘味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



麻辣坦々麺

大連餃子基地 DALIAN

1,100 円(税込)

唐辛子の辛さと、山椒の痺れがたまらない一品。肉味噌やキクラゲ、高菜などを贅沢にトッピングし、お好みでパクチーも添えることができます。備え付けの山椒唐辛子を入れて、自分流の辛さにアレンジしてお楽しみください。

限定
10食





ヨーロッパからは、海の幸×唐辛子のマリアージュを楽しむ逸品が登場

地中海エリアからは、地中海の海の幸と唐辛子のマリアージュをお楽しみいただける絶品の旨辛メニューが登場。2019年度版ミシュランでビブグルマンに選出された人気イタリア料理店「Brianza 6・1」では、オマール海老からとった出汁にンドゥイヤ(唐辛子を練り込んだサラミ)を溶かし、青唐辛子、山椒など数種類のスパイスを使って辛さと旨味を引き出した、ソフトシェルシュリンプと赤えびのアラビアータをお楽しみいただけます。そのほか、「スペインバル ジローナ」のタコと青唐辛子のアヒージョや、「虎ノ門 ARBOL」の RED HOT Chili ボナーラなど、バラエティ豊かなメニューをお召し上がりください。



限定
10食



ソフトシェルシュリンプと赤えびの アラビアータ



Brianza 6・1

1,400 円(税込)

オマール海老からとった出汁にンドゥイヤ(唐辛子を練り込んだサラミ)を溶かし、青唐辛子、山椒など数種類のスパイスを使って辛さと旨味を引き出しました。ソフトシュリンプと赤エビのプリッとした食感、味の違いをお楽しみください。



タコと青唐辛子のアヒージョ



スペインバル ジローナ

980 円(税込)

ポイルとは一味違う活〆のタコを使った自慢のアヒージョです。辛いタイ産の唐辛子、風味の良い国産唐辛子、酢漬けたスペイン産唐辛子と3種類の唐辛子を加えてピリ辛に仕上げました。蓋を取った瞬間に立ち上る香りと、辛い煙もぜひお楽しみください。



限定
5食



RED HOT Chili ボナーラ



虎ノ門 ARBOL

1,800 円(税込)

卵、チーズなどをたっぷり使って作った濃厚なカルボナーラに、唐辛子や揚げネギを効かせた旨みチップスを振りかけ、辛さと香りを添えています。さらに、イタリア産の辛いサラミ「ンドゥイヤ」と毛沢東スパイスを使い、辛さと旨味を絶妙に溶けこませました。



桜海老と青唐辛子の 灼熱ペロンチーノ



創作うどんとおでん居酒屋

あんぶく

890 円(税込)

ニンニクと桜海老の香ばしさが引き立つペロンチーノです。辛さを出すために赤唐辛子とフレッシュな青唐辛子を使用。うどん独特のもっちりとした食感も楽しめます。3種の激辛スパイスを用意しておりますので、さらなる辛さと刺激が欲しい方はどうぞ。



夏野菜のガスパッチョ辛麺



スペイン坂 鳥幸

980 円(税込)

暑い季節にうれしい、さっぱりとした冷麺に、ニンジン、トマト、玉ねぎ、セロリなど野菜の旨味を活かしたソースをドレッシングのようにかけ、カイエンペッパーとハバネロで辛さを加えました。丁寧蒸して焼いた大山鶏の柔らかさ、しっとり感もお楽しみください。



炭焼きイカ2種唐辛子の オープンラビオリ仕立て



THE CITY BAKERY

BRASSERIE RUBIN

1,500 円(税込)

プルビール(赤唐辛子)とスクッグ(青唐辛子)を塗りこんだラビオリに、特製炭で香り付けしたイカの炭焼き、石窯で焼いた夏野菜を彩り豊かに添えました。一番下にナスのペーストを敷き、口当たり滑らかな夏らしいメニューに仕上げられています。



唐辛子の原産地・アメリカ大陸からは、スタミナ満点のメニューが登場

唐辛子の原産地であるアメリカ大陸からは、夏バテ防止にもピッタリなスタミナ満点の激辛メニューが大集結。アメリカ・ニューヨークに本店のある人気ステーキハウス「ウルフギャング・パック ピッツァバー 赤坂アークヒルズ店」の、長時間かけて下ごしらえをしたポークにチリパウダー、サンバル、カイエンペッパーなど数種類のスパイスを混ぜ合わせ、さらにフレッシュなハラペーニョやスパイシーなソースを加えて激辛に仕上げた **Fiery Chili Burger** は必食です。ほかにも、「Tacos Way」の **Beach a Way** や「タコリッコ」の **てりやきハラペーニョチキン** など、ラテンアメリカの旨辛グルメが目白押しです。



Fiery Chili Burger

ウルフギャング パック
ピッツァバー 赤坂アークヒルズ店

1,800 円(税込)

長時間じっくり煮込んで手でほぐしたポークにチリパウダー、サンバル、カイエンペッパーなど数種類のスパイスを混ぜ合わせ、さらにフレッシュなハラペーニョやスパイシーなソースを加えて激辛に仕上げました。ほんのり甘いハニーバンズとの相性が抜群です。



Beach a Way

Tacos Way

1,300 円(税込)

鳥と豚肉、玉ネギ、パクチーなどを自慢のトルティーヤでサンド。燻製した唐辛子の香料を使った激辛ソース、チポトレをお召し上がり直前にかけてお楽しみいただきます。熱々のソースから立ち上る辛さと酸味が、一気に食欲をそそります。



てりやきハラペーニョチキン

タコリッコ

1,000 円(税込)

今の時期だけ楽しめる、国産のフレッシュハラペーニョを使用。てりやきの甘辛とハラペーニョの爽やかな刺激が楽しめるブリトーです。ライス、オニオン、サワークリーム、チーズ、レタスなどの具材がたっぷりつまった、タコリッコ人気の季節限定メニューです。



日本からは、地の食材を生かした辛さが光る絶品メニューが集合

そして、日本各地の地の食材を生かした旨辛メニューが、日本代表としてアークヒルズ&虎ノ門ヒルズエリアに集合します。「信州そばきり みよ田」の、信州の特産品である信州味噌や八幡野磯五郎の一味唐辛子を使い、地元の味にとことんこだわった **信州味噌 激辛つゆそば** は、のどごしも楽しめる旨辛メニューです。ほかにも、「和食・酒 えん」の **牛タンと九条葱の煮込み** や「戸田亘のお好み焼 さんて寛」の **激辛鳥そばの焼きそば** など、日本の滋味を生かした激辛メニューをご堪能いただけます。



信州味噌 激辛つゆそば

信州そばきり みよ田

1,300 円(税込)

善光寺門前味噌をメインにブレンドした2種類の味噌と、大根おろしを合わせて、コクのある冷たいつゆでいただきます。味噌には八幡野磯五郎の一味唐辛子を加えて辛さをプラス。信州の特産品を使い、地元の味にとことんこだわったおそばです。



牛タンと九条葱の煮込み

和食・酒 えん

1,200 円(税込)

丁寧に下処理した厚切りの牛タンを、柔らかくなるまで自慢の出汁でじっくりと煮込みました。相性の良い九条葱をたっぷりとのせ、さらに唐辛子を添えてピリッとした味わいに仕上げています。ビールや日本酒と一緒に、ぜひお楽しみください。



激辛鳥そばの焼きそば

戸田亘のお好み焼 さんて寛

1,320 円(税込)

鶏ひき肉に、ハバネロとスコープオンを入れて辛さを強調しました。牛肉のスジの出汁で煮込んだそばは、辛さと旨さが絶妙にマッチしています。食べる直前に自家製のハバネロ酢をかけると、さっぱりとした辛さが加わり味の変化が楽しめます。





赤坂・虎ノ門エリアの推し辛は？「夏の激辛グランプリ 2021」開催

34 種類の激辛メニューの中から、人気 No.1 を決める「夏の激辛グランプリ」も同時開催。激辛メニューをご注文いただいたお客様には、激辛メニュー1 品につきステッカーを1 枚配布。お食事後、店頭にて設置するパネルの「味」、「香り」、「ビジュアル」の項目にステッカーで投票いただき、平均点の高さを競います。

【投票の流れ】



『#辛いいね』で特製バッグプレゼントキャンペーン

オリジナル激辛メニューの写真を、Instagramに『#辛いいね』をつけて投稿したお客様、各店舗先着30名様に特製バッグをプレゼント。夏のお出かけにもピッタリな限定アイテムです。

実施期間：7月29日(木)～8月31日(火)※なくなり次第終了

参加方法：期間中に提供される激辛メニューの写真に、『#辛いいね』をつけて Instagram に投稿し、投稿画面を対象店舗のスタッフに見せると、素敵なおオリジナルエコバックを各店舗先着30名様にプレゼント。

特典：特製『#辛いいね』バッグ



ヒルズを ONE ID でつなげる「ヒルズアプリ」登場

森ビルが運営する様々な“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」が登場しました。六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど、当社が管理・運営する“ヒルズ”で、お客様の属性や利用履歴、位置情報などのデータに基づき、お一人お一人に最適化された情報やサービスを提供するほか、ヒルズカードのポイントも QR コードで加算・利用できます。「ヒルズアプリ」は、“ヒルズ”を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験を提供する都市のデジタルプラットフォーム「ヒルズネットワーク」の一環として開発したもので、今後も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、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>

<みんなで守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・消毒

- ・マスク着用
- ・手洗い

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・街の清掃、消毒
- ・適切な換気
- ・タッチレス会計 / コイントレイの設置

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・入り口での消毒液設置
- ・スタッフの出勤前の検温、体調管理

