

ミシュラン星獲得の実力派レストランや世界的ショコラトリーなど 24 店舗が参加 **ROPPONGI HILLS CHOCOLATE COLLECTION 2022**

和菓子専門店の和洋折衷なチョコ菓子やシュークリーム・カヌレ専門店によるこだわりのバレンタインスイーツも登場

森ビル株式会社が運営する六本木ヒルズ(東京都港区)では、2022年1月21日(金)～2月14日(月)の期間、スイーツ専門店からアパレルショップ、レストラン・カフェまで 24 店舗が参加するバレンタインフェア「ROPPONGI HILLS CHOCOLATE COLLECTION 2022」を開催します。

「ROPPONGI HILLS CHOCOLATE COLLECTION 2022」では、ミシュラン星獲得のモダンフレンチ「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」の香りをテーマにしたボンボンショコラ JG Chocolate Box や、予約困難な人気イタリアン「ヒルズ ダル・マツ」のリモンチエッロやアマレットなどイタリアを代表するリキュールを利かせたハートトリュフなど、実力派レストランのシェフが生み出すこだわりのチョコレートが揃います。また、フランス料理の巨匠アラン・デュカス氏のショコラ専門店「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」からはマダガスカル産カカオ 45%の「オ・レ」と、ル・ショコラ・アラン・デュカスオリジナルブレンド 75%の「ノール」の詰め合わせペピクール(12 個入り)や、「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」からはバレンタイン限定チョコレートと定番チョコレートを詰め合わせたフォルマン パリ 8 粒入など、世界的ショコラティエが手掛ける正統派チョコレートが登場します。さらに、和菓子専門店からは、「菓子の記録帖」のチョコレートやキャラメル、チーズ味などを詰め合わせた洋風のおかし赤坂柿山 ピンクダイヤや、「和菓子 結」のこし餡をチョコレートでコーティングした新感覚の和菓子ふゆうじゅん 6 個入など、和の素材に洋のエッセンスを加えた和洋折衷なバレンタインスイーツも。そのほか、シュークリーム専門店「クレーム デラ クレーム」やカヌレ専門店「コムパリ」など、専門店ならではのチョコレート菓子も用意します。

家族や友人など、大切な人への“感謝の気持ち”を伝える贈りものや、毎日頑張る自分自身へのご褒美に、六本木ヒルズのチョコレートスイーツをお役立てください。



「ROPPONGI HILLS CHOCOLATE COLLECTION 2022」

日 程：2022年1月21日(金)～2月14日(月)

WEB サイト：<https://www.roppongihills.com/events/2022/01/008005.html> ※2022年1月19日(水)10時公開予定

世界を知る実力派レストランのシェフが生み出す、こだわりのチョコレートが登場

ニューヨークを代表するモダンフレンチレストラン「ジャン・ジョルジュ」の東京店「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」、予約困難なイタリアンの名店として知られる「ダル・マツ」の六本木ヒルズ店「ヒルズ ダル・マツ」、ブーランジェリー、フレンチレストラン、コーヒーブランドの名店がコラボレーションしたカフェ「プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー」など、実力派レストランからこだわりのチョコレートが登場します。

ジャン・ジョルジュ トウキョウ
JG Chocolate Box
¥1,800 ※100個限定



“香り”をテーマに、ハーブやスパイス、フルーツなどを使用した、華やかで独創的なボンボン・ショコラの詰め合わせ。「アプリコット×ミラベル」「レモン×ドライペルガモット」「コーヒー×ラム」「エルダーフラワー×ラズベリー」の4個入り。

販売期間：2/1(火)～2/14(月)

ヒルズ ダル・マツ
ハートトリュフ
¥1,296 ※100個限定



六本木
ヒルズ
限定

予約困難な人気イタリアンが手がけるバレンタイン限定のチョコレートは、ラメパウダーが輝くフォトジェニックなハート型トリュフ5個の詰め合わせ。リモンチェッロやアマレットなどイタリアを代表するリキュールを利かせた、大人向けの味わいです。

販売期間：1/21(金)～2/14(月)

プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー
ショコラクラシック
桐箱入り：¥3,000/手ぬぐい包装：¥2,400



六本木
ヒルズ
限定

絶妙な焼き加減で生チョコのようにしっとりとした食感に焼き上げたショコラ。カカオハンターズの小方真弓氏が厳選したトゥマコ(コロンビア)産カカオ82%の香りが、なめらかな口どけとともに広がります。包装は、真田紐をかけた桐箱または手拭いの2種類。

販売期間：通年

世界的ショコラティエが手掛ける正統派チョコレートが勢ぞろい

フランス料理の巨匠アラン・デュカス氏のショコラ専門店「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」からは、マダガスカル産カカオ45%の「オ・レ」と、ル・ショコラ・アラン・デュカスオリジナルブレンド75%の「ノワール」各6個の詰め合わせペピクール(12個入り)が登場。チョコレートの最高峰ブランドと評される、老舗ショコラトリー「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」ではバレンタイン限定チョコレートと定番チョコレートを詰め合わせたフォルマン パリ 8粒入を用意します。

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木
ペピクール(12個入り)
¥5,400 ※数量限定



マダガスカル産カカオ45%の「オ・レ」と、ル・ショコラ・アラン・デュカスオリジナルブレンド75%の「ノワール」各6個の詰め合わせ。どちらも厳選されたマダガスカル産パニラとシチリア産ヘーゼルナッツ(ノワゼット)の香ばしいプラリネ入りです。

販売期間：1/14(金)～3/14(月)
※無くなり次第終了

ラ・メゾン・デュ・ショコラ
フォルマン パリ 8粒入
¥3,726



限定レシピ3種と定番1種を2粒ずつ詰め合わせた「フォルマン パリ」の箱は、黒地に白とゴールドでフランスのシンボルをイラストレートし、ブラックのリボンをかけたシックなデザイン。期間中は「ハート ギフトボックス S1」(¥6,264)もご用意します。

販売期間：1/12(水)～2/14(月) 予定

和菓子専門店からは和洋折衷なチョコレート菓子がラインナップ

「菓子の記録帖」からはチョコレートやキャラメル、チーズ味などを詰め合わせた洋風のおかし赤坂柿山 ピンクダイヤ、「和菓子 結」からは小豆こし餡を焼き皮で包み、カラフルなチョコレートでコーティングしたスイーツなど、和の素材に洋のエッセンスを加えた和洋折衷なチョコレート菓子がラインナップ。

菓子の記録帖
赤坂柿山 ピンクダイヤ
¥540 ※40個限定



おかし専門店「赤坂柿山」の4種のおかしをピンクのダイヤ型ボックスに詰め合わせたバレンタイン限定セット。チョコレートやキャラメル、チーズ味など、甘辛両方楽しめる洋風のセットは、ご友人へのプチギフトにぴったり。甘いものが苦手な方にもおすすめです。

販売期間：1月下旬～2/14(月) 予定

烏鶏庵
烏骨鶏かすていら チョコ
¥1,706



「烏鶏庵」の看板商品は、石川県金沢の直営農場で採れる希少な烏骨鶏の卵を生かした、濃厚な味わいの「かすていら」。そのしっとりとした生地にチョコを練りこんだ「烏骨鶏かすていら チョコ」は、優しい甘さが人気の冬季限定商品です。

販売期間：1/20(木)～3月中旬 予定

和菓子 結
ふゆうじょん 6個入
¥1,296



なめらかなこし餡を焼き皮で包み、表面を厚さ0.5mmのチョコレートでコーティングした新感覚の和菓子6種の詰め合わせ。チョコレートは口溶けの良さを追求し、職人が手作業でコーティングしました。お茶はもちろん、コーヒーや紅茶との相性も抜群です。

販売期間：通年

治一郎
治一郎のガトーショコラ
(チョコレート/抹茶)
各¥378



上質なチョコレートをたっぷり使用し、濃厚でなめらかに仕上げた贅沢な「ガトーショコラ」。「チョコレート」と「抹茶」の2種類をご用意しました。「治一郎」ならではのしっとりとした口どけと、重厚なショコラの香味をご堪能ください。

販売期間：通年

専門店ならではのこだわりの味を楽しめるバレンタインスイーツが登場

シュークリーム専門店「クレーム デ ラ クレーム」ではベルギー産チョコレートのガナッシュをシュー皮に詰めたシュートリュフ、老舗果物専門店「銀座千疋屋」の新スタイル店「ニュースタイル銀座千疋屋」では、国産大粒いちごのフリーズドライにホワイトチョコを染み込ませたプレミアム苺チョコなど、専門店ならではのバレンタインスイーツを用意します。

クレーム デ ラ クレーム シュートリュフ 3 個入り ¥799



良質なカカオを使用したベルギー産チョコレートのガナッシュをシュー皮に詰めた、シュークリーム専門店ならではのバレンタインスイーツ。やわらかなガナッシュとサクッとしたシュー皮、チョコレートコーティングのバランスが絶妙です。

販売期間: 1/21(金)～無くなり次第終了

コムバリ Saint-Valentin(サンヴァランタン) ¥3,650 ※数量限定



オリジナルボックスに、大人気のショコラカヌレ・いちごカヌレを入れたバレンタイン限定セットです。ショコラカヌレは、フランス産クーベルチュールチョコと有機力カオニブを使用し、カカオ本来の味わいをお楽しみいただけます。いちごカヌレは、生地にいちごをたっぷり加えて焼き上げた、ほんのりピンクがかわいいカヌレです。

販売期間: 1/21(金)～2/14(月)

ニュースタイル銀座千疋屋 いちごのチョコレート/プレミアム苺チョコ 各¥1,620



国産いちごのフリーズドライにホワイトチョコを染み込ませた「いちごのチョコレート」(左)と、ホワイトチョコの中に国産大粒いちご(2L サイズ)のフリーズドライを閉じ込めた「プレミアム苺チョコ」(右)が登場。いちごとホワイトチョコの相性を楽しんで。

販売期間: 1/21(金)～2/14(月)

パティスリー バブロフ ケールショコラ ¥2,800 ※数量限定



ハート形のチョコやマカロンで可愛らしく仕上げた、バレンタイン限定の生パウンドケーキ。濃厚な味わいのハート形のチョコパウンドの中には、ミルクチョコガナッシュが挟まれています。要冷蔵で当日中にお召し上がりください。

販売期間: 2/1(火)～2/14(月)
※無くなり次第終了

ハグフラワー トウキョウ バレンタインチーズテリーヌ6個入り(生チョコチーズ&生チョコショコラ各3個) バレンタインチーズテリーヌ「生チョコチーズ」「生チョコショコラ」 6個入り:¥5,000/各1個入り:¥950



バレンタイン期間に登場する「生チョコチーズ」と「生チョコショコラ」は、生チョコのフルーティーな香りと食感を閉じ込めた二層仕立てのチーズテリーヌ。1カットずつ個包装でご用意しています。ギフトとしてはもちろん、自分へのご褒美にもぜひ。

販売期間: 1/22(土)～2/14(月)

エッグセレント ショコラタルト(単品) 6個入りハーフ&ハーフBOX 単品:¥270/6個入りハーフ&ハーフBOX:¥1,554 ※数量限定



数量限定のショコラタルトは、最高品質のヴァローナチョコレートを使用。アロマの香りが高く、ほろ苦さもある濃厚な味わい。6個からBOXでのご用意が可能です。人気のオリジナルタルトとショコラタルトを3個ずつ詰め合わせたハーフ&ハーフBOXもご用意しました。

販売期間: 2/1(火)～3/14(火)

セレクトショップやインナービューティーサロンなど、個性的な店舗も参加

「ビームス」、「ジー ケヤキザカ」、「グランドフードホール」のセレクトショップからは、バイヤー選りすぐりのチョコレート菓子が集合。また、インナービューティーサロン「エステプロ・ラボ 六本木」からは、グルテンフリーのチョコレートやヴィーガン対応のチョコレートクリームが登場するなど、スイーツショップ以外にも様々な店舗のチョコレートが登場します。

ビームス

アーティチョークチョコレート バレンタインボックス
¥2,160 ※数量限定
ボンボンショコラ
5個入:¥1620/10個入:¥3,240 ※数量限定



「ビームス」がクラフトチョコレート専門店「Artichoke chocolate」に依頼して特別に作った限定ボンボンショコラの第2弾が登場。今回は、オレンジと旬のテイストを掛け合わせたビームス限定のオリジナルフレーバーを全3種ご用意しました。

販売期間: 2/1(火)～2/14(月)

ジー ケヤキザカ

ジョンカナヤ レコルテ4個入り
¥3,780 ※20個限定



昭和の粹人ジョン金谷鮮治氏の美学を受け継ぐショコラトリ「ジョンカナヤ」。金谷鮮治氏が愛した葉巻やお酒などの嗜好品をモチーフにしたパッケージに詰め合わせたチョコレート4種類は、斬新な味わいで、お酒のお供にも最適です。

販売期間: ～3月予定

エステプロ・ラボ 六本木

ギルトフリー トリプルカッター®チョコレート
¥2,808
ショコラクリームオーガニック グランプロ
¥2,916



低GI有機アガベシュガーを使用したカカオ76%の「ギルトフリー トリプルカッター®チョコレート」(左)は、白砂糖・乳製品不使用でグルテンフリー。「ショコラクリームオーガニック グランプロ」(右)は植物由来のヴィーガン対応チョコレートクリームです。

販売期間: 通年

ピチェリン

パーチ・ディ・ダーマ(チョコレート)
¥1,350



イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する「パーチ・ディ・ダーマ」は、アーモンド生地チョコレートを挟んだイタリアの伝統菓子。G20 大阪・G7 伊勢志摩サミットで世界のトップに提供された焼き菓子です。チョコレートのほろ苦さと甘みをお楽しみください。

販売期間: 1/28(金)～2/14(月)

グランドフードホール

チョコレートボールアソート缶
¥2,268 ※100個限定



「カカオマーケット by マリベル」は NY に本店を構える「マリベル」のサブブランド。大人気のチョコレートボールを、キュートなイラストのオリジナル缶に詰めました。ハンドメイドのカラフルなチョコボールは、バレンタイン限定フレーバーです。

販売期間: 1/21(金)～2/14(月)

※無くなり次第終了

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

六本木ヒルズでは、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。

<https://www.roppongihills.com/topics/2020/06/006476.html>

<みんなを守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・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
- ・街の清掃、消毒／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

・マスク着用

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・適切な換気
- ・タッチレス会計／コイントレイの設置

ヒルズみんなのルール

HILLS Rules for Everyone

