

手土産に最適な六本木ヒルズ限定の和洋菓子をラインナップ 19 店舗が集う「フード&ギフトエリア」が六本木ヒルズに誕生 本格的な味を駅近でクイックに提供する飲食店も

六本木ヒルズは、2020 年 4 月 10 日(金)に、手土産にぴったりの六本木ヒルズ限定商品や、本格的な味を駅近でクイックに堪能できるメニューがそろった「フード&ギフトエリア」をノースタワー地下 1 階にオープン。手土産や自分へのご褒美などギフトに最適な和菓子や洋菓子を取り扱う 12 店舗と、専門店の味をテイクアウト、イートインで提供する 7 店舗の計 19 店舗を集積します。

ギフトエリアには、『銀座千疋屋』の新業態店『ニュースタイル銀座千疋屋』や、老舗の逸品や入手困難な銘菓をそろえる六本木ヒルズにしかない『菓子の記録帖』など、東京初出店や新業態含む 12 店舗がそろいます。東京の街並みを表現したアーティスティックな羊羹や、六本木ヒルズのロゴが入ったカステラ、煎餅、老舗和菓子のおかき詰め合わせなど、ここでしか購入できない限定商品を多数販売。フードエリアには、本格的な味をクイックに堪能できる 7 店舗がオープン。大阪スパイスカレーの名店『ヤミーズ 旧ヤム邸』や、本格的な味が話題の『タイストリートフード バイ クルン・サイアム』など人気のレストランも出店し、六本木ヒルズ限定メニューも提供します。



ノースタワーB1F ギフトエリアイメージ



ノースタワーB1F フードエリアイメージ



※表記の価格は全て税込み
※販売期間は店舗により異なります

ギフトエリアの六本木ヒルズ限定商品

ギフトエリアには贈答品やギフトに最適な商品を取り揃える 12 店舗がオープン。『和菓子 結』からは、東京の街並みを表現したアーティスティックな羊羹、六本木ヒルズのロゴが入った『烏鶏庵』のカステラ、『銀座松崎煎餅』の煎餅など、六本木ヒルズでしか購入できない限定商品も多数販売します。さらに京都・祇園に店舗を構える『吉祥菓寮』が東京初出店するほか、老舗の逸品や入手困難な銘菓をそろえる『菓子の記録帖』では、老舗和菓子 4 店舗の人気アイテムのアソートを販売。六本木ヒルズ土産としてもおすすめです。



ノースタワーB1F ギフトエリアイメージ



「TOKYO 遠望」
¥4,320（和菓子 結）

朝焼けに映える東京のランドマークや高層ビル群の美しいシルエットを一棹の羊羹で表現。絵画のように美しい風景から六本木ヒルズを探してみてください。



「烏骨鶏かすていら和三盆」
¥2,160（烏鶏庵）

烏骨鶏卵ならではの「しっとり、濃厚」烏骨鶏かすていら。こちらは特別に、香りも魅力的な和三盆を使用。ロゴが際立つ、美味と美観のお品です。



「六本木ヒルズ三味煎」
¥702/5枚入り（銀座松崎煎餅）

小麦粉に砂糖や卵を加えた優しいお煎餅に職人が一枚一枚丁寧に絵柄をつけた瓦煎餅。六本木ヒルズロゴ入り。

東京初出店



「きな宮サンド(六本木ヒルズ限定パッケージ)」
¥540/3個入り（吉祥菓寮）

こだわりのきな粉を使い、アーモンドやオートミールを使ったクッキー生地で、きな粉チョコレートをサンドした商品です



「三角BOXサンド」
各¥1,080（ニュースタイル銀座千疋屋）

厚みのあるふわふわしつりの食パンに、果物店ならではのフレッシュフルーツと、甘さ控えめのクリームをサンド。ショコラフレーズサンド(写真左)は、六本木ヒルズ限定です。



「限定!老舗銘菓、奇跡のコラボセット」
¥3,456（菓子の記録帖）

「赤坂柿山」「小布施堂」「巖邑堂」「菜の花」による、老舗 4 店舗の銘菓が楽しめる、初めての詰め合わせです。



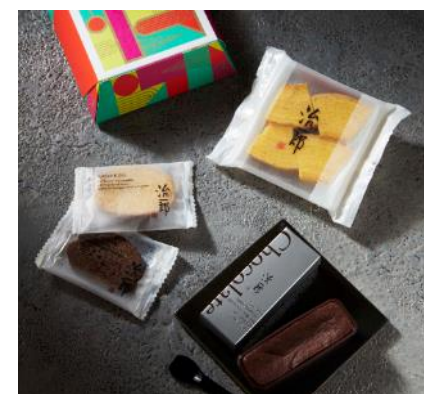
「Roppongi Lingotto」
¥3,240（ピチエリン）

G7 伊勢志摩、G20 大阪両サミットにおいて日本国政府から各国首脳に提供され、接待の手土産としても人気の焼き菓子「バーチ・ディ・ダーマ」と六本木ヒルズのロゴを刻印したフィナンシェを六本木ヒルズ限定のボックスでご用意しました。



「生パウンドケーキ アソート」
¥1,700（パティスリー パブロフ）

7 種類のお味をプチサイズでお楽しみいただける、お得で可愛い詰め合わせ。クレームパニーユ、ピスタチオフルーブルージュ、ショコラオレンジ、ベリーベリー、京抹茶、キャラメルナッツ、モンブランの 7 種類入り。



「六本木限定 GIFT」
¥918（治一郎）

定番のパウムクーヘンからラスク、ガトーショコラまで、「治一郎」のお菓子をお楽しみいただける詰め合わせを六本木ヒルズ店限定パッケージでご用意しました。



※表記の価格は全て税込み
※販売期間は店舗により異なります

◆おすすめ！ギフトエリアの“六本木ヒルズ限定”イトイン&テイクアウトスイーツ

カフェを併設する『ニュースタイル銀座千疋屋』では、六本木ヒルズ限定メニューとして、メロンの美味しさを存分に引き出したパフェが登場。東京初出店の『吉祥菓寮』のカフェスペースではきな粉と抹茶の層が美しいパフェが楽しめます。また、『ビチェリン』ではオリジナルチョコレートソースが堪能できるホットドリンクをご用意。ぜひ、限定の味をお試しください。



「六本木ヒルズ限定メロンパフェ」
¥2,700（ニュースタイル銀座千疋屋）

銀座千疋屋の目利きが厳選した静岡県産マスクメロンを贅沢に使用した六本木ヒルズ限定パフェ。店内で作るメロンシャーベットやメロンゼリー、たっぷりのメロンをお楽しみいただけます。



「Japan Premium「雅」」
¥1,870（吉祥菓寮）

京都宇治の厳選された「抹茶」と、自家製のこだわり「きな粉」が組み合わさった特別な和パフェです。



「Caffe mocha al Bicerin(カフェモカアルビチェリン)」
¥660（ビチェリン）

エスプレッソ、ミルク、ビチェリンチョコレートソースを加え、ホイップクリームで丘(Hill)のようにトッピングしたドリンクです。

フードエリアの六本木ヒルズ限定商品

本格的な味をクイックに楽しめる7店舗のレストラン・カフェがオープン。大阪スパイスカリーの名店『ヤミーズ 旧ヤム邸』や、タイ人シェフが作る本格的な味が話題の『タイストリートフード バイ クルン・サイアム』など、話題のレストランも満を持して出店します。また、季節の旬の魚介を豊富に使った特製パスタを提供する『パスタ&ピッツァ ウオタ』は新業態第一号店舗です。六本木ヒルズでしか味わえない限定メニューをご堪能ください。



ノースタワーB1F フードエリアイメージ



「Curry-Gear MAX」
¥1,650（ヤミーズ 旧ヤム邸）

唯一無二の食材やスパイスを組み合わせたスパイスカレー。月ごとに具材やルーが変わりルーも1種類から最大で4種類まで楽しむ事ができます。



「カオソイヘン 汁なしカレーまぜ麺」
¥1,200（タイストリートフード バイ クルン・サイアム）

大人気のチェンマイカレーラーメン「カオソイ」を汁なしのまぜ麺にアレンジしました。タイカレーの芳醇な香りとスパイシーさをお楽しみいただけます。自家製麻椒をトッピングしての味変もおおすすめです。



「漁師風 たっぶり魚介のベスカトーレ」
¥1,848（パスタ&ピッツァ ウオタ）

季節の旬の魚介を豊富に使った素材を味わう、贅沢な特製トマトパスタ。魚介の旨味がぎゅっと詰まった濃厚なソースが決め手！



「ブリオッシュ ヴァンディエンヌ」
¥864（ブーランジェリー ボヌール）

フランス・ヴァンデ地方伝統のブリオッシュ。オレンジフラワーウォーターを生地に配合し、キルシュ漬のレーズンを入れ、香り豊かに焼き上げました。中はしっとり、とろけるような口当たり。



「海鮮ちらしひつまぶし風だし茶漬」
¥1,320（だし茶漬 えん）

まぐろ、鯛、うなぎなどたっぷりの海の幸を敷き詰めた、六本木ヒルズ店限定のだし茶漬です。まずはそのまま、次にお出汁をかけてお召し上がりください。



「春野菜と焼き魚のランチボックス」
¥900（ディキシーデリ）

旬の春野菜（春菊、アスパラ、春キャベツなど）と竹の子の炊き込みご飯に焼き魚がセットになったランチボックス。旬の野菜を目で楽しみ、食して春を感じられるランチボックスをぜひ、ご賞味ください。



ノースタワー B1F 店舗リスト

◆ギフトエリア(計 12 店舗)

店名(英語表記)/業態	営業時間	内容	店舗ロゴ
烏鶏庵 (UKEIAN) 烏骨鶏かすていら	10:00～20:00	石川県の自社農場で烏骨鶏を飼育し、その美味な卵を活かし、様々な「おいしさ」をつくりだす烏骨鶏専門店です。看板商品「烏骨鶏かすていら」は、しっとりした食感と濃厚な味わいが印象的な、加賀百万石の食文化にふさわしい逸品です。	
菓子の記録帖 (Kashi no Kirokucho) 和菓子専門店	10:00～20:00	「後世に残したい日本の菓子」をテーマに、東日本で著名な老舗 4 店舗(赤坂柿山、小布施堂、巖邑堂、菜の花)と、入手しにくい銘菓のセレクションをご用意。見た目も美しく、食べておいしい全国の和菓子を愉しむ、スペシャルティストアです。	
鎌倉紅谷 (KAMAKURA BENIYA) 和洋菓子	10:00～20:00	おいしいお菓子で笑顔をつくる鎌倉紅谷。リスが可愛い人気の「クルマミツ」をはじめ、「あじさい」や「鎌倉だより」など鎌倉紅谷定番の焼き菓子や季節商品をご提供します。	
吉祥菓寮 (Kisshokaryo) 和カフェ	○ショップ 10:00～21:00(LO 20:30) ○カフェ 11:00～21:00(LO 20:30) ランチ 11:00～14:00(LO 13:30) ティー 13:30～18:00 ディナー 18:00～21:00(LO 20:30)	京都・祇園に店舗を構える『吉祥菓寮』の東京初店舗。厳選された大豆を使い、自家焙煎にこだわったきな粉スイーツの専門店です。きな粉の世界を五感で堪能でき、新しいきな粉の魅力に出会えます。カクテルのように美しいバフェが人気。	
銀座松崎煎餅 (ginza matsuzakisenbei) 米菓	10:00～20:00	文化元年(1804 年) 芝魚籃坂にて創業し、「一枚一枚心を込めて手を抜くな」を信念とする。煎餅の専門店です。砂糖蜜で季節の絵柄を描いた瓦煎餅・生地から拘りの草加煎餅・あられを取り揃えています。	
資生堂パーラー (SHISEIDO PARLOUR) 洋菓子	10:00～20:00	東京銀座で明治 35 年に創業。素材や食べやすさ、パッケージの美しさにこだわった洋菓子を揃えています。資生堂のシンボルマーク“花椿”をモチーフにしたお菓子や資生堂パーラーの“S”マークが印象的なブルーのショッピングバッグ、唐草模様の包装紙などが伝統と共に今を追求する姿勢を象徴します。	
治一郎 (Jiichiro) 洋菓子	10:00～20:00	“幸せを重ねる”をコンセプトにお菓子づくりに向き合う「治一郎」。看板商品であるバウムクーヘンやラスクをはじめ、様々な用途でご利用いただける箱菓子などのギフト商品や、ロールケーキ・プリンなど生菓子なども取り揃えます。	
中島大祥堂 (NAKAJIMA TAISHODO) 和洋菓子	10:00～20:00	丹波は日本の原風景「里山」として、栗・黒豆・黒ごま・大納言小豆など大地の恵みが豊かな地。私たちはその恵みと心をお菓子に込め、「丹波里山」の文化を多くの方にお届けします。	
ニュースタイル銀座千疋屋 (NEW STYLE GINZA SEMBIKIYA) フルーツショップ・カフェ	10:00～20:00(LO 19:30)	1894 年創業のフルーツ専門店「銀座千疋屋」が、厳選したフルーツから、スイーツ、フルーツパーラー(喫茶)までを 1 フロアで手掛けるニュースタイルな店舗です。フルーツをもっとカジュアルに身近に楽しんでもいただけるような空間をご提供します。	
パティスリー パブロフ (Patisserie Pavlov) パウンドケーキ専門店	10:00～20:00	横浜元町で誕生したパウンドケーキ専門店。フレッシュフルーツやクリーム、ナッツなどで飾られた華やかな見た目と、しっとりとなめらかな新感覚の味わいは、今までのパウンドケーキのイメージを大きく変える逸品です。	
ビチェリン (Bicerin) 洋菓子	○ショップ 10:00～20:00 ○カフェ 10:00～20:00 (LO 19:30)	イタリア王室最後の国王が愛した 1763 年創業、250 年以上の歴史と伝統のあるトリノ最古の老舗カフェ。伝統のチョコレートドリンク「ビチェリン」や手土産として人気の焼き菓子パーチ・ディ・ダーマを取り揃えています。	
和菓子 結 (YUI -Fine Japanese Confectioneries-) モダン和菓子	10:00～20:00	創業 386 年、名古屋の老舗 御菓子所「両口屋 是清」が 2016 年に立ち上げた新業態。歴史と伝統に裏付けられた「変わらない」「こだわりの技術」は日本の四季と日々の出来事に合わせ、「もたらして嬉しい」「贈りたくなる和菓子」を生み出します。	



◆フードエリア(計 7 店舗)

店名(英語表記)/業態	営業時間	内容	店舗ロゴ
タイストリートフード バイ クルン・サイアム (THAI STREET FOOD by KRUNG SIAM) タイ料理	11:00~22:00 ランチ 11:00~15:00 (LO フード 21:00 ドリンク 21:30)	本場のシェフが作る本格タイ料理を、リーズナブルかつ美味しくお楽しみいただけます。仲間と一緒にお酒を飲みながらご利用いただくのもおすすめ。微笑みの国、タイの雰囲気を感じながら、日常の憩いの場としてご利用ください。	
だし茶漬 えん (Dashichazuke Japanese Deli) だし茶漬	8:00~22:00(LO 21:30)	複数の素材を組み合わせた極上のお出汁を使用した、本格的な味が気軽に楽しめる、だし茶漬をご提供しています。また、おにぎりや季節食材を使用したお弁当などテイクアウト商品も取り揃えます。	
ディキシードリ (Dexee Deli) デリカデッセン	11:00~21:00 ランチ 11:00~15:00 ティー 15:00~17:00 ディナー 17:00~21:00	毎日品揃えが変わる主菜・副菜を自由に組み合わせてオリジナルのランチボックスをお楽しみいただけます。主菜を 2 点選べるボリュームアップの弁当からサラダを選べるヘルシーな弁当まで、組合せはその日の気分でご自由に。	
パスタ&ピッツァ ウオタ (PASTA&PIZZA UOTA) パスタ・ピザ	11:00~22:00(LO 21:30) ランチ 11:00~16:00(LO 15:30) ディナー 16:00~22:00(LO 21:30)	健康と美味しさを両立させたパスタ&ナポリピッツァの専門店。市場直送の新鮮な魚介と緑黄色野菜、大豆ミートを使ったヘルシーメニューなど UOTA オリジナルも多数ご用意。ピッツァのテイクアウト、デリバリーも是非ご利用下さい。	
ブーランジェリー ボヌール (boulangerie Bonheur) パン・サンドイッチ	月~土 8:00~21:00 日 10:00~21:00	フランス人グランシェフ考案の本格的なフランスパンから、親しみやすい日本のパンまで、素材・製法にこだわり手作りするベーカリーです。店舗で粉から作り上げる、焼き立て・出来たてパンをお楽しみください。	
ヤミーズ 旧ヤム邸 (Yammy's KYU YAM TEI) カレー	11:00~22:00(LO 21:00)	大阪のカレー店“旧ヤム邸”。アメリカンダイナーとドライブインをイメージした新しいスパイスカレー店です。既成概念にとらわれない食材やスパイスを組み合わせ、さらに六本木ならではの唯一無二のカレーを提供。	
成城石井 (Seijo Ishii) ※仮設店舗		6 月中旬拡張リニューアルオープン予定。 ※4 月 10 日(金)からリニューアルまでの期間は仮設店舗として営業。	

◆既存店舗(計 2 店舗)

店名(英語表記)/業態	営業時間	内容	店舗外観
成城石井 (Seijo Ishii) スーパーマーケット	月~土 8:00~23:00 日祝 10:00~23:00	日本全国から世界各国まで、品質とおいしさにこだわった食材を厳選して販売。ヘルシーフード、自家製パンにスイーツなど、成城石井ならではの個性溢れるラインナップ。オリジナルブランド「desica(デシカ)」では素材の力と職人の技を集約し、焼き菓子を中心に唯一無二の上質なアイテムを提案しています。	
ファミリーマート (Family Mart) コンビニエンスストア	6:00~24:00	地下鉄に直結しており、店内通路も広めで大きな荷物を持っていてもゆったりと買い物が可能です。ワーカー、住民、観光客のニーズに答える、充実した品揃え。手ごろな価格で本格的なファミカフェのコーヒーも評判です。	

◆フロアデザインも一新

店舗のリニューアルに伴い、共用部のデザインも全面リニューアル。国内外のラグジュアリーホテルや商業施設の内装デザインなどで知られるデザイナー、佐々木啓資氏(株式会社 乃村工藝社)と同社のデザイナーが手掛けます。



佐々木 啓資(株式会社 乃村工藝社 デザイナー)

千葉大学大学院 自然科学研究科卒業。六本木ヒルズ商環境リニューアル、SWFC B2F Food Garden などの環境デザイン中心にホテル、飲食店舗等の国内外のデザインを数多く手掛ける。
2018 年 Asia Pacific Property Awards / Five Star Award
2015 年 Restaurant& Bar Design Award in London Asia Bar Winner
JCD デザインアワード BEST100 等、受賞多数。