



Jiichiro

治一郎 | 洋菓子

柑橘ゼリーセット TAKE OUT ¥1,320

柑橘の食べ比べをテーマにしたゼリーセット。甘みと酸味、香りの違いにこだわって選ばれた柑橘は「ゆこう」「はるか」「甘夏」「しらぬい」の4品種。手土産としてもおすすめです。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F
tel.03-6447-2180
販売期間 ~8/20(土) ※無くなり次第終了



Citrus Jelly

Kashi no Kirokucho

菓子の記録帖 | 和菓子専門店

菜の花 夏柑ゼリー

TAKE OUT ¥1,280 限定1日5個 ※土・日・月のみ

小田原の人気店「菜の花」の地元早川から伊豆にかけて穫れる夏柑を丸ごと容器にした、フレッシュな夏柑をそのまま食べているような贅沢なゼリーです。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F
tel.03-6434-5988
販売期間 ※収穫状況により変更有り



LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE ROPPONGI

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木 | ショコラトリ

ブンティ・グラッセ ソルベ・エキゾチック EAT IN ¥1,980

ふんわりとしたココナツのエスプーマの中には、濃厚なショコラのクリームと、パッションフルーツやマンゴー、バナナの爽やかなソルベが。ショコラトリ発の贅沢スイーツ。

» KEYAKIZAKA 六本木けやき坂通り1F・3F
tel.03-5775-1185
販売期間 ~9/21(水)
提供時間 11:00~18:00(月~金)、
11:00~21:00(土・日・祝)

h.u.g-flower TOKYO

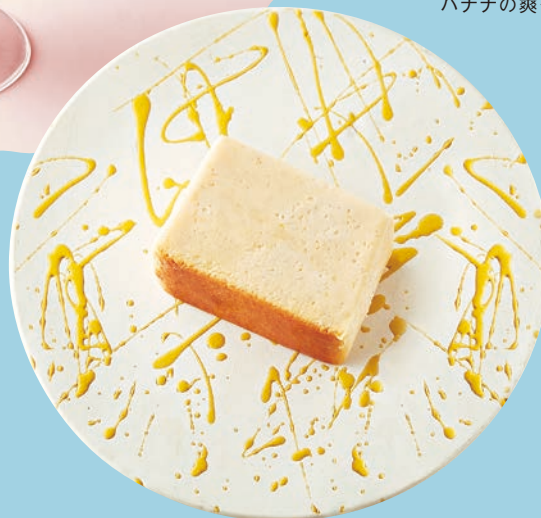
ハグフラワー トウキョウ | チーズテリーヌ

レモンチーズテリーヌ

TAKE OUT 1個入り ¥950 6個入り ¥4,800

今夏の限定商品第1弾は、口当たりがなめらかなグルテンフリーのチーズテリーヌにレモンをたっぷり使用した爽やかな一品。瑞々しく爽やかな初夏の味わいです。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F
tel.03-6447-4089
販売期間 ~7月下旬 ※無くなり次第終了予定



六本木
ヒルズ
限定

CAFE CREPE

カフェクレープ | クレープ

フルーツポンチ(原宿産はちみつ入り) EAT IN ¥790

季節のフルーツを約8種使い、ナタデココ、ヨーグルトアイスクリーム、原宿産非加熱はちみつのシュワシュワソーダを合わせたフルーツポンチ。レトロで可愛い佇まいにも惹かれます。

» HILL SIDE ヒルサイド 2F
tel.03-3497-0669
提供時間 10:00~21:45LO

六本木ヒルズご褒美スイーツ

魅惑の夏フルーツ

2022.7.1 fri. - 8.31 wed.

目を彩る贅沢なフルーツスイーツを集めました。



INFORMATION

六本木ヒルズ総合インフォメーション
(営業時間 10:00~21:00)
tel.03-6406-6000
(電話受付時間 11:00~19:00)
<https://www.roppongihills.com/>

掲載の情報は2022年6月15日時点の情報です。内容は予告なく変更になる場合がございます。
※一部店舗では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため営業時間を短縮しております。
※営業時間は店舗ごとに異なるため、詳細は各店舗へお問い合わせください。※数量限定の商品は、予定数量に達し次第終了いたします。※表示価格は全て税込です。
六本木ヒルズご褒美スイーツ 魅惑の夏フルーツWEB ページはこちら ▶▶▶



roppongihills

六本木
ヒルズ
限定



GRAND・FOOD・HALL!

グランドフードホール | デリ/スーパーマーケット/レストラン

グラホの贅沢夏パフェ

EAT IN ¥1,562 数量限定

季節のフルーツとヨーグルトムース、
フランボワーズのシフォンケーキの上に、
濃厚なソフトクリームと自家製チョコクッキー、
大粒のイチゴをトッピングしたご褒美パフェ。

» HILL SIDE ヒルサイド B2F
tel.03-6455-5470

Mohri Salvatore Cuomo

毛利 サルヴァトーレ クオモ | イタリアン

イチゴのカッサータ

EAT IN ¥1,480 数量限定

カッサータはリコッタチーズと果物を使った
冷たいデザート。イチゴとビスタチオの
カッサータに、冷凍イチゴのスライスと
練乳をトッピングしました。

» HILL SIDE ヒルサイド B2F
tel.03-5772-6675
提供時間 15:00 ~ 22:00 LO



六本木
ヒルズ
限定

NEW STYLE GINZA SEMBIKIYA

ニュースタイル銀座千疋屋 | フルーツショップ・カフェ

オレンジとパッションマンゴーのレアチーズ

EAT IN ¥715 / TAKE OUT ¥702 数量限定

オレンジの甘みとマンゴーとパッションフルーツの
甘酸っぱさがよく合う、夏のグラススイーツ。
クリーミーなレアチーズの塩気が
オレンジの甘みを引き立てます。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F
tel.03-6447-0780

Paris-Brest Icecream



Crème de la Crème

クレーム デラ クレーム | シュークリーム

プレミアムバリブレストアイス

TAKE OUT ¥629 (*ドライアイスのご用意はございません)

京都本店とオンラインでファンの多い人気商品が、
夏季限定で初登場。北海道産生乳の
アイスクリームを挟んだシュー生地のは、
ストロベリー、マンゴーバナナ、チョコバナナなど
6種類。手土産としても人気。

» HILL SIDE ヒルサイド 2F
tel.03-3408-4546

六本木
ヒルズ
限定



Strawberry Cassata



MATSUNARI

松也・MATSUNARI・| 和カフェ

季節のフルーツあんみつ —マンゴー—

EAT IN ¥1,200 数量限定

夏のフルーツあんみつは、新鮮なマンゴーと
抹茶またはバニラのアイスクリーム、
抹茶寒天、白寒天、こしあん、粒あん、
みかんがマッチした逸品。黒蜜付き。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F
tel.03-6804-3655
販売期間 8/1(月) ~ 8/31(水)
提供時間 11:00 ~ 19:00LO

六本木
ヒルズ
限定

Bicerin

ビチェリン | 洋菓子&カフェスタンド

マンゴーソフトクリームパフェ

EAT IN / TAKE OUT ¥750

濃厚な甘みのマンゴーが夏を感じさせる
「マンゴーソフトクリームパフェ」。
今年はラズベリージャムとチョコチップが
加わり、昨年よりさらに美味しくなりました。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F
tel.03-6804-6767
提供時間 11:00 ~ 19:30LO



六本木
ヒルズ
限定

eggcellent

エッグセレント | カフェレストラン

フルーツパンケーキ

EAT IN ¥1,540 数量限定

人気のパンケーキに、バナナや
マンゴーなど5種のフルーツをトッピング。
パンケーキにはマスカルポーネと
クリームチーズが塗られています。

» HILL SIDE ヒルサイド B1F
tel.03-3423-0089
提供時間 8:00 ~ 20:30LO



六本木
ヒルズ
限定

THE SUN & THE MOON (Restaurant)

ザ サン アンド ザ ムーン レストラン | レストラン

沖縄産マンゴーのフラワーデセル

EAT IN ¥1,600

新鮮なマンゴーをカットしてバラの花のように
仕立て、レモンのムースとジュレ、マンゴーと
パッションフルーツのソースを合わせた
「ザ ムーン」の平日限定デザート。

» MORI TOWER 森タワー 52F
tel.03-3470-0052
提供時間 11:00 ~ 16:00LO (平日)



LA BOUTIQUE de Joël Robuchon

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション
パティスリー&ブーランジュリー

チーズケーキシトロン

TAKE OUT ¥780 数量限定

クリームチーズとマスカルポーネチーズを
使った軽やかなチーズムースの中に、
リッチな焼きチーズケーキと
レモンクリームをしのばせた逸品。

» HILL SIDE ヒルサイド 2F
tel.03-5772-7507

六本木
ヒルズ
限定



六本木
ヒルズ
限定



Spice Muscat Parfait

Fiorentina Pastry Boutique Grand Hyatt Tokyo

フィオレンティーナ ペストリーブティック グランド ハイアット 東京
ペストリーブティック

グラススイーツ

TAKE OUT 1個 ¥900 4個セット ¥2,500 数量限定

毎夏人気のグラススイーツ(ペリーヌ)が、
グラスも新たに8種類登場。7種類の新作は、
マンゴーやシャインマスカットなど、
それぞれの特徴が活かされています。

» GHT グランド ハイアット 東京 1F
tel.03-4333-8713
販売期間 7月初旬 ~ 8/31(水)
提供時間 10:00 ~ 22:00

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ | イタリアン

ジェラートと楽しむ! 「シャインマスカットのセミフレッド」

EAT IN ¥1,500

ミントとシャインマスカットのセミフレッドに
スパークリングワインのグラニテを合わせた、
味も見た目も華やかな大人のパフェ。
ジェラートは9種類から選べます。

» HILL SIDE ヒルサイド B2F
tel.03-3478-8220