

ご家族やご友人と過ごす楽しいひとときに

ご自宅で楽しむ 六本木ヒルズのごちそう

Enjoy a meal at Roppongi Hills at home

LUXURY MEALS

日本料理・鮨

鰻處 黒長堂	2
小割烹 おはし	3
鮨 みつ川	4
手打ち蕎麦 樺	5
鐵ちゃん	6
天蒼々	7
びんとこな	8
焼鳥 こりこ庵	9
六本木うかい亭／六本木 kappou ukai	10

中国料理

中国料理 ゴールデンタイガー	11
南翔饅頭店（ナンショウマントウテン）	12
老四川 飄香小院	13

イタリアン

オービカ モッツアレラバー	14
パスタ&ピッツァ ウオタ	15
ヒルズ ダル・マット	16
毛利 サルヴァトーレ クオモ	17

フレンチ

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション	18
--------------------------	----

エスニック・アジア料理

インド料理 ディヤ	19
KOREAN BBQ 水刺間	20
ビキニ シス	21

洋食・グリル

グランドフードホール	22
ケンゾー エステイト ワイナリー	23
37 ステーキハウス & バー	24
バルバッコア	25

その他

グランド ハイアット 東京	26
ランマス	27



※特に記載のないもの以外、表示価格はすべて税込（8%）表記です。※掲載の情報は2022年6月30日時点の情報です。内容は予告なく変更となる場合がございます。ご了承ください。

※販売時間は変更となる場合がございます。詳しくは各店舗までお問い合わせください。

[うなぎ]

鰻處 黒長堂

販売時間:11:00～21:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-3478-5445



鰻蒲焼(1本)、鰻白焼(1本)

一尾 5,184円(税込)

蒸さずに炭火で焼き上げる地焼きのスタイル。オーダーをいただいてからその場で捌いて焼き上げるのがこだわります。



鰻の棒寿司

5,724円(税込)

贅沢に丸ごと1本使用した鰻の棒寿司です。

※ご予約は3日前までをお願いいたします。



うな重(極)

7,344円(税込)

東京ではなかなか出回らない幻の三河みりん仕込んだタレが絶妙なうな重です。



[和食]

小割烹 おはし

販売時間:11:00～22:00

エリア:メトロハット/ハリウッドプラザ B2F

TEL:03-6721-1847



おはしのおばんざい盛り合わせ

2,800円(税込)

鯛の炊き込みご飯、いくら醤油漬、季節の焼き魚、出し巻き玉子、大沼牛のすき焼き煮、紅ぼてとさらだ。国産素材にこだわった合計6品。3～4名様用のおばんざい盛り合わせです。

※ご予約は2日前までをお願いいたします

※季節やその日の仕入れによって内容が変更になる場合があります。



[鮨]

鮨 みつ川

販売時間:12:00～14:30／17:30～21:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-6812-9368



太巻き

3,240円(税込)

シャリ(酢飯)、のり、エビ、玉(エビ、山芋含む)、穴子、胡瓜、かんぴょう、しいたけが入った、ボリューム感のある太巻きです。

※ご予約は前日までにお願いいたします。

※商品のお渡しは、12:00～14:30または、17:30～20:00となります。



バラちらし

3,240円(税込)

シャリ(酢飯)、のり、生姜、しいたけ、ごま、エビ、小肌、穴子、玉(エビ、山芋含む)。江戸前の正統派食材を使用したバラちらしです。下ごしらえにきっちり手間と時間をかけたタネは、シャリとの相性も抜群です。

※ご予約は前日までにお願いいたします。

※商品のお渡しは、12:00～14:30または、17:30～20:00となります。



[蕎麦／日本料理]

手打ち蕎麦 櫛

販売時間:11:00～22:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-6459-2152



お家で天ぷら蕎麦セット(2人前)

4,500円(税込)

日本各地から選りすぐった蕎麦の実を店内の石臼で引いた、十割でも二八でもない、職人こだわりの「外一(ソトイチ)」の蕎麦です。贅沢な素材使いの天ぷらとともに楽しみください。

※生蕎麦3人前と天ぷら3人前 6,000円(税込)も承ります。

※4人前以上のご注文も承ります。



胡麻ざる(1人前)

1,490円(税込)

胡麻やくるみなどを使用したまるやかなつけ汁は、隠し味に特製ラー油を少し混ぜることにより深みを加えました。自慢の手打ち蕎麦にたっぷりと絡めてお召し上がりください。



江戸前特上天重(1人前)

2,390円(税込)

海老2尾、季節野菜3種の天ぷらを豪快に盛り付けた天重。かつおだしが効いたこだわりの特製タレは、天ぷらとの相性も抜群です。



[日本料理]

鐵ちゃん

販売時間:17:00～22:00

エリア:メトロハット/ハリウッドプラザ B2F

TEL:03-6804-6099



まぐろづくし握り

2,700円(税込)

豊洲の仲卸から一尾まるごと仕入れる最上級のマグロを、お得なお値段でご提供するまぐろづくし握りです(大トロ、中トロ、赤身、漬けマグロ、トロたく巻き、玉子)。

※ご注文いただいてからのご用意になりますので、20分ほどお時間をいただきます。
事前にご予約をいただければ、お時間に合わせて用意します。



まぐろづくし手巻き寿司セット

5,800円(税込) / 1人前 ※2人前より注文可能

大トロ、中トロ、赤身に加え、ウニやイクラ、葱、たくあんなどマグロと相性の良い具材をセットにしました。お好みの具をお好きなだけ巻いて、楽しみながらお食事いただけます。

※写真は2人前です。
※寿司ネタ以外に酢飯と海苔が付きます。
※ご予約は2日前までをお願いいたします。



特上まぐろ丼

3,800円(税込)

人気の赤身、中トロ、大トロ、ネギトロを酢飯の上に豪快に盛り付けた、贅沢な一品です。



[天ぷら]

天蒼々

販売時間:11:00～15:00、17:30～21:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-3478-5525



天婦羅と鰻重(黒長堂特製) 盛り合わせ松

10,000円(税込)

海老二本、魚三種、穴子一本、野菜四種、鰻重、吸い物。天蒼々の天ぷらと、黒長堂のうなぎがコラボレーション。全11品、2名様用のセット。ご自宅のご飯で天井、卵でとじれば天とじも楽しめます。

※ご予約は前日までをお願いいたします。



天ぷらとかき揚げ天重盛り合わせ竹

7,000円(税込)

海老二本、魚三種、穴子一本、野菜四種、かきあげ天重、吸い物。全11品、2名様用のセットです。

※ご予約は、受け渡し30分前までをお願いいたします。



天ぷら盛り合わせ

5,000円(税込)

海老二本、魚三種、野菜四種。

全8品、2名様用のセットです。

※ご予約は、受け渡し30分前までをお願いいたします。



[すし]

ぴんとこな

販売時間:17:00~22:00

エリア:メトロハット/ハリウッドプラザ B2F

TEL:03-5771-1133



季節の天ぷらと寿司三段弁当

7,000円(税込)／1人前 ※2人前より注文可能

華やかな三段重にはいったお寿司と天ぷらの詰め合わせ。1段目は野菜や季節の海鮮の天ぷら、2・3段目には握りが入っています。

※ご予約は2日前までをお願いいたします。



手巻き寿司セット

8,640円(税込)／4人前

手巻き寿司用のネタ12種(マグロ、エビ、イカ、サーモン、ホタテ、タイ、イクラ、ネギトロ、小肌、穴子、玉子、キュウリ)をセットにしました。ご家族そろって楽しめる手巻き寿司セットです。

※写真は4人前です。

※寿司ネタ以外に酢飯と海苔が付きます。

※ご予約は2日前までをお願いいたします。



特上ちらし

6,480円(税込)／2~3人前

まぐろやウニ、イクラ、ボタン海老など約10種類の贅沢な具材が入ったちらし寿司。旬の食材を存分に味わえる逸品です。

※ご予約は2日前までをお願いいたします。



[朝挽き焼鳥と親子丼]

焼鳥 ここりこ庵

販売時間:17:30~21:00

エリア:メトロハット/ハリウッドプラザ B2F

TEL:03-6447-4194



焼鳥盛合わせ

1,450円/5本(税込)

2,800円/10本(税込)

部位に応じてすべて調味料を変えて提供しており、千葉県産生醤油や三河本みりんを使った基本のタレのほか、バルサミコ酢やブランデー、ワイン、ハーブを用いるなど、イタリアンやフレンチを融合させた新しいスタイルの焼鳥です。

※オーダーは5本単位で承ります。

※事前にご予約ください。



鶏だし使用だし巻き玉子

1,000円(税込)/1本

鶏出汁の旨味が活かしたふんわり玉子焼です。

※事前にご予約ください。



[鉄板料理]

六本木うかい亭／六本木 kappou ukai

販売時間:12:00～14:00／17:00～20:00

エリア:六本木けやき坂通り 2F

TEL:03-3479-1515



うかい極上牛カツサンド

5,400円(税込)

料理長が厳選したうかいの極上牛を、1人前100g使用した贅沢なサンドイッチです。伊勢原産寿雀卵のこだわりのたまごサンドと一緒にお召し上がりください。

※1日限定10食。

※2日前18時までの完全予約制です。

※自社HPから事前決済も可能です。<https://www.ukai.co.jp/roppongi-u/>

愛知県一色産 鰻蒲焼き重

6,480円(税込)

料理長が厳選した肉厚な愛知県一色産の鰻を1本ふっくらと蒸し、秘伝のたれを纏わせて炭火で香ばしく焼き上げました。滋味豊かな蒲焼き重をご賞味ください。

※1日限定10食。

※2日前18時までの完全予約制です。

※自社HPから事前決済も可能です。<https://www.ukai.co.jp/roppongi-k/>

うかい亭 特選牛ローストビーフセット

17,280円(税込)

選抜いた国産黒毛和種のモモ肉を使用した、しっとりなめらかな舌触りのローストビーフ。塩と胡椒のシンプルな味付けで丁寧に焼き上げることで、上質な肉の旨味を引き出しました。トリュフ薫るソースやマスタードとお召し上がりください。

※事前予約の方が優先となります。

※冷凍でのお渡しとなります。解凍後はお早めにお召し上がりください。

保存方法:冷凍(-18℃以下)

解凍の目安:冷蔵庫で2日間

六本木うかい亭

https://www.roppongihills.com/shops_restaurants/restaurants/00284.html

六本木 kappou ukai

https://www.roppongihills.com/shops_restaurants/restaurants/00283.html

[世界的中国料理]

中国料理 ゴールデンタイガー

販売時間:11:30~21:00

エリア:ヒルサイド 1F

TEL:03-5772-5580



丸鶏パリパリ揚げ「脆皮鶏」

1/2羽 1,438円(税込)

1羽 2,527円(税込)

下味をつけて皮目をパリッと揚げた丸どりをぶつ切りにしました。豪快に手づかみでお召し上がりください。おつまみにもぴったりです。

※デリバリー注文は、デリバリーアプリ「menu」「Uber Eats」を通してのみ承っております。



オードブル「金虎」

4,500円(税込)

和牛料理、大海老甘酢チリソース、豚ロース岩塩炒め、辣子鶏、くらげ辛味和え、エビにら万頭などが入った、ちょっと贅沢なオードブルセット(2~3人前)です。

※デリバリー注文は、デリバリーアプリ「menu」「Uber Eats」を通してのみ承っております。



[小籠包専門店]

南翔饅頭店 (ナンショウマントウテン)

販売時間:11:00～22:00

エリア:ヒルサイド 1F

TEL:03-5413-9581



小籠包 (10個)

1,425円 (税込)

1900年創業。餡も皮もすべて手づくりで仕上げた、上海でも小籠包の元祖ともされる名店の味をご自宅で。

※ご注文いただいてからのご用意になりますので、20分ほどお時間をいただきます。
事前にご予約をいただければ、お時間に合わせて用意します。

※スムーズなお渡しのため、デリバリーアプリ「menu」からのご注文をおすすめしております(11:00～21:00)。



蒸し鶏の紹興酒風味

1,339円 (税込)

上海伝統の料理法で作られている人気メニューです。

※ご注文いただいてからのご用意になりますので、20分ほどお時間をいただきます。
事前にご予約をいただければ、お時間に合わせて用意します。

※スムーズなお渡しのため、デリバリーアプリ「menu」からのご注文をおすすめしております(11:00～21:00)。



[四川料理]

老四川 飄香小院

販売時間:11:00～14:30／17:00～21:30

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-6804-2848



飄香小院お持ち帰りセットB

5,400円(税込)

- ・四川名物よだれ鶏
- ・車海老のチリソース金木製仕立て
- ・黒酢の酢豚 上海風
- ・手作り柔らか豆腐のマーボー豆腐

※事前にご予約いただければ、お時間に合わせて用意します。

飄香小院お持ち帰りセットA

3,564円(税込)

- ・香菜サラダ
- ・黄ニラ入り海老のスティック春巻き
- ・小院特製油淋鶏
- ・四川漬物と挽肉のチャーハン

※事前にご予約いただければ、お時間に合わせて用意します。

飄香小院お持ち帰りセットC

8,910円(税込)

- ・四川名物よだれ鶏
- ・クラゲ冷菜赤酢ソース
- ・香菜サラダ
- ・車エビのと季節野菜の塩味炒め
- ・悪大王のスペアリブ
- ・手作り柔らか豆腐の麻婆豆腐
- ・ウニふかひれあんかけご飯

※事前にご予約いただければ、お時間に合わせて用意します。



[イタリアン／モッツアレラチーズ専門店]

オービカ モッツアレラバー

販売時間:11:30～22:00

エリア:メトロハット/ハリウッドプラザ 1F

TEL:03-5786-6400(店舗直通)
050-3139-1216(予約専用)



Tartufo Set (2名様セットメニュー)

6,500円(税込)

水牛モッツアレラ2種とサルーミ盛り合わせ、サーモンサラダ、ピッツアタルトゥーフォ、モッツアレラとバジルのトマトソース極太パスタ“スキヤッフォーニ”をセットにしました。2名様用。

※ご予約は当日30分前まで承ります。



Light Set (3～5名様セットメニュー)

8,600円(税込)

3種モッツアレラ盛り合わせ、4種生ハム盛り合わせ、サーモンサラダ、ピッツア“クラシカ”、ラザニアをセットにしました。3～5名様用。

※ご予約は当日30分前まで承ります。



[パスタ・ピザ]

パスタ&ピッツァ ウオタ

販売時間:11:00~21:00

エリア:ノースタワー B1F

TEL:03-6447-2216



UOTA のパーティーセット (2~4人前)

4,380円(税込)

選べるピッツァ、シェフおすすめの前菜盛り合わせ、
UOTAのサラダを組み合わせたボリューム感たっぷりのセットです。
セットにすることで、単品の通常価格よりもお得にお召し上がりいただけます。

※ご予約いただくと受け渡しがスムーズです。

※+1,500円(税込)でフルボトルスパークリングワインをお付けできます。



[イタリアン]

ヒルズ ダル・マット

販売時間:11:30~21:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-6804-1644



手打ちパスタ3種

3,500円(税込)

信州和牛の旨味たっぷりラザニア、男爵芋のニョッキと4種チーズソース、川俣軍鶏を詰めたラビオリトリュフバターソース。ヒルズ ダル・マット自慢のパスタ3種類が一度に楽しめるセットです。

※受け取りの1時間前までにご予約ください。



季節のメニュー

磯香る! 旬魚介の豪快イタリアンロースト

5,500円(税込)

伊勢海老、アワビ、天使海老、甲イカ、真タコ、アサリ、ムール貝、旬の魚(濃厚フカヒレトマトソース添え)。魚介をボリュームたっぷりにアレンジしたセットです。

※受け取りの1時間前までにご予約ください。



牛カルネミスト

6,800円(税込)

A5ランク山形牛ビステッカ、牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、牛タンの柔らか白ワイン煮込み。お肉料理をボリュームたっぷりにアレンジしたセットです。

※受け取りの1時間前までにご予約ください。

ダル・マットプレミアムボックス

12,800円(税込)

「手打ちパスタ3種」「磯香る!豪快魚介のイタリアンロースト」「牛カルネミスト」すべてをセットにしたプレミアムボックスです。

※受け取りの1時間前までにご予約ください。



[イタリアン]

毛利 サルヴァトーレ クオモ

販売時間:12:00~21:00

エリア:ヒルサイド B2F

TEL:03-5772-6675



季節のクアトロスタジオーネ

2,980円(税込)

マルゲリータ、D.O.C、6フォルマッジ、お任せ具材の4種のピッツァです。写真のフライドポテトは480円(税込)。その他、サイドメニューのご注文も承ります。



特選4種のお肉盛り合わせ

7,800円(税込)

素材・産地にこだわったお肉4種(特選牛、仔羊、四元豚、大山鶏)に旬野菜のグリルを添えた、テイクアウト用の特別メニューです。



[フレンチレストラン]

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

販売時間:11:30~21:00

エリア:ヒルサイド 2F

TEL:03-5772-7500(受付時間11:00~21:00)

フランス・ソローニュ産キャビアを
さまざまなコンディモンと共に

18,000円(税込)

レストランでも提供している、しっかりと味わいでバランスの取れたソローニュ産キャビア。サワークリーム、ミモザ、オニオンの3種のコンディモンと一緒に、クラッカーに添えてお好きな組み合わせでお召上がりいただけます。付属のペーパーランチョンマット、シェルスプーンとともに、至極の口福をご堪能ください。

※ご予約は、商品お受け取りの2日前までをお願いいたします。

※店頭、お電話、WEBにてご予約を承ります。

WEB 予約:<https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve>

ラ デギュスタシオン グルマン

4,500円(税込)

前菜3品、デザート1品、パン3種各1個。オリジナルのペーパーランチョンマットにお料理やデザートを並べれば、どこでもお洒落に楽しいお食事のひとつをお過ごしいただけます。また、プラス2,000円で前菜の1品を「キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで」にご変更を承ります。

※ご予約は、商品お受け取りの2日前までをお願いいたします。

※店頭、お電話、WEBにてご予約を承ります。

WEB 予約:<https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve>

[インド料理／カレー]

インド料理 ディヤ

販売時間:15:00～22:00

エリア:ヒルサイド B1F

TEL:03-6438-1177



DIYA 特製おつまみプレート

3,000円(税込)

パバド、タンドリーチキン&チーズチキン、シーケバブ、サモサ、エビのゴマ揚げ、ガーリックナンなど、お酒に合う人気の単品メニューを一皿にまとめたお得なプレートです。

※ご注文いただいてからのご用意になりますので、20分ほどお時間をいただきます。
事前にご予約をいただければ、お時間に合わせて用意します。



[韓国料理]

KOREAN BBQ 水刺間

販売時間:11:00~22:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-6434-7818



お家でプルコギセット (2~3人前)

4,960円 (税込)

厳選された和牛ロースとニラや玉ねぎ、じゃがいもなどたっぷりの具材を、水刺間自慢の甘辛いタレで炊きました。ご家庭で贅沢なひとときを。

※ご予約は受け取りの1時間前までにお願いいたします。

※画像は調理後のイメージ画像です。実際の商品は調理前のお渡しとなります。



李家ポッサムキムチ (2~3人前)

1,420円 (税込)

マグロやタコ、海老などの海鮮や季節のフルーツを韓国酢味噌で和え、白菜キムチで包んだ韓国伝統のキムチです。

※ご予約は受け取りの1時間前までにお願いいたします。



ユッケジャンスープ (2人前)

1,940円 (税込)

牛骨スープや和牛バラ肉、芋茎を韓国産唐辛子でじっくり5時間煮込んだ当店自慢の辛口スープ。ご飯を入れてクッパにしたり麺を入れたり、アレンジも楽しめます。

※ご予約は受け取りの1時間前までにお願いいたします。



[スペイン料理]

ビキニ シス

販売時間:11:30~20:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-5770-5230



ピンチョスディップBOX

6種 3,000円(税込)

9種 4,000円(税込)

巨匠ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が手がける、現代的なスペイン料理が好評の「ビキニシス」。以前から人気のピンチョスは、片手で楽しむことができ、お酒のお供にもぴったりです。ピンチョスBOXでは、イワシとパプリカのメルメラードなど、日本の食材とスペインの伝統が融合した日替わりの6種類(または9種類)をお楽しみいただけます。

※ご予約は受け取りの1時間前までをお願いいたします。



BIKINI SIS エススペシャルBOX

10,000円(税込)

大人気の牛ホホ肉の赤ワイン煮や季節野菜の鉄板焼きをはじめ、ミックスパエリアや生ハムなど、種類豊富な「おいしい」を詰め込んだエススペシャルBOX。六本木ヒルズ限定の逸品を是非お試しください。

※ご予約は2日前までをお願いいたします。

※そのまま容器としてお使いいただけます。



[デリ／スーパーマーケット／レストラン]

グランドフードホール

販売時間:11:00～20:00

エリア:ヒルサイド B2F

TEL:03-6455-5470



グランドフードホール オリジナルオードブル3段BOX

15,000円(税込)

前菜の盛り合わせ7種、和牛ローストビーフ盛り合わせ、フルーツ&パウンドケーキなど3段のクリアBOXがそのままお皿になるオードブルセットです(4名様用)。

※ご予約は5日前までをお願いいたします。

※販売時間:11:00～20:00



グランドフードホールの オイルコンフィ3種盛り合わせ

5,379円(税込)

高品質な4Xミートをオリーブオイルで柔らかく旨味たっぷりに煮込み、最後にパリッとジューシーに焼き上げました。

※ご注文方法は下記の2種類からお選びいただけます。

【店内で調理】

ご注文いただいてから(事前に予約も可)その場で調理して、できたてをお渡しいたします。

【冷蔵・冷蔵販売】

お持ち帰りいただき、ご自宅で調理していただけます。



鹿児島県産黒毛和牛の ローストビーフ1ブロック(420gほど)

7,560円(税込)

鹿児島県産の黒毛和牛を塩のみで味付けしじっくりと火をいれることで、柔らかくお肉本来の旨味を凝縮しました。グランドフードホールの渾身の一品です。

※数に限りがあるため、ご予約はお受け取りの3日前までをお願いいたします。



[ワインショップ&レストラン]

ケンゾー エステイト ワイナリー

販売時間:11:00~19:00

エリア:六本木けやき坂通り 1F・2F

TEL:03-3408-1215



和洋メイン料理盛り合わせ

9,180円(税込)

白身魚の西京焼き、国産牛すき焼き、鴨もも肉のコンフィー、和牛赤ワイン煮込みの盛り合わせです。

※ご注文はお電話かメールにて、前日21時までにご注文いただければ当日13時以降ご希望の時間にお引渡し致します。

※当日のご注文はお引渡し2時間前までをお願いいたします。(L.O19:00)



和風オードブル

5,940円(税込)

ズワイガニ胡瓜酢、筍とジャコ たいたん、帆立真丈、うまき玉子トリュフの香り、カジキマグロ竜田揚げ、鶏つくね たれ焼き ふき味噌焼き。

※ご注文はお電話かメールにて、前日21時までにご注文いただければ当日13時以降ご希望の時間にお引渡し致します。

※当日のご注文はお引渡し2時間前までをお願いいたします。(L.O19:00)



洋風オードブル

5,940円(税込)

スモークサーモンとクリームチーズ、ジャガイモのブリニ キャビア添え、フォアグラのムース エクレア仕立て、パテドカンパーニュ、金柑のブルーチーズ和え、牛肉のルロー 甘酸っぱい玉ねぎのコンポート。

※ご注文はお電話かメールにて、前日21時までにご注文いただければ当日13時以降ご希望の時間にお引渡し致します。

※当日のご注文はお引渡し2時間前までをお願いいたします。(L.O19:00)



[ステーキハウス]

37 ステーキハウス & バー

販売時間:11:30~20:00

エリア:六本木けやき坂通り 2F

TEL:03-5413-3737



35日間熟成 ブラックアングスリブステーキ 650g(骨付き)

17,300円(税込)

牛肉の最高峰、ブラックアングス種のリブステーキです。ほどよい脂があり、ジューシーな味わいが特長です。2~3名様でお楽しみいただけます。

※ご予約は当日まで承ります。



21日間熟成 群馬県産赤城牛 ポーターハウスステーキ1200g (骨付き)

26,900円(税込)

赤身肉と和牛由来の風味の良さが持ち味の群馬県産赤城牛を使った、脂と肉のバランスが絶妙なポーターハウスステーキです。3~4名様でお楽しみいただけます。

※ご予約は当日まで承ります。



[シュラスコ]

バルバッコア

販売時間:11:30~21:00、土日祝11:00~21:00

エリア:ウェストウォーク 5F

TEL:03-5413-3663



Family Set For 4

8,500円(税込)／4人前

ビッカーニャ(イチボ) (250g)、アルカトラ(ランプ) (250g)、豚肩ロース(300g)、フラウジニア(カイノミ) (300g)、チキン(4ps)、ソーセージ(4ps)が入った、バルバッコアのシュラスコをたっぷり味わえるセット。ビネガーソース、醤油ソース、ピメンタの3つのソースでお楽しみいただけます。

※事前にご予約をいただければ、お時間に合わせてご用意いたします。



Salad Bar Box

3,500円(税込)／4人前~6人前

パルミット(ヤシの新芽)やピーツなどブラジルならではの野菜をはじめ、ブロッコリーやトマト、ポテトサラダ、チーズなど約20種類の人気の具材を詰め合わせました。バルバッコア自慢のサラダバーをぜひご自宅でお召し上がりください。

※事前にご予約をいただければ、お時間に合わせてご用意いたします。



Steak Box

3,500円(税込)

一番人気のビッカーニャステーキ(150g)やサーロインステーキ(150g)、チキン(1ps)、ポテトサラダ、ピクルス、ミニトマト、ブロッコリーがセットになったランチに最適なステーキボックス。ビネガーソース、醤油ソース、ピメンタの3つのソースでお楽しみいただけます。

※事前にご予約をいただければ、お時間に合わせてご用意いたします。



[ホテル]

グランド ハイアット 東京

販売時間:11:30~14:30(土日祝~15:00)／
18:00~21:00

エリア:グランド ハイアット 東京

TEL: 03-4333-1234(代表)



ステーキハウス「オークドア」 ポークベイベーバックリブ

3,240円(税込)

数種類のスパイスで風味付けされた、柔らかい肉質の ribs を4時間煮込みました。シェフの独自レシピで味付けした、とろけるようなお肉を召し上がれ。



中国料理「チャイナルーム」 本場四川式 麻婆豆腐

3,240円(税込)

オリジナルの豆板醤や辣油、スパイスをふんだんに使った本格的な辛さ。豆の旨味をしっかりと感じられる豆腐との相性も抜群です。



鉄板焼「けやき坂」 けやき坂ビーフ ステーキ重弁当

7,560円(税込)

オリジナル黒毛和牛「けやき坂 ビーフ」のリブローズを、お重にたっぷりと敷き詰めたステーキ重弁当。会食や差し入れにもおすすめです。

※要予約



[輸入チーズとワインの専門店]

ランマス

販売時間:11:00~21:00(木定休)

エリア:六本木けやき坂通り 1F

TEL:03-6447-0120



アペロセット

3,240円(税込)／約2人前

アペロタイムにぴったりなチーズとサラミのセット〈六本木ヒルズ店限定〉。チーズは今が食べごろのものを2種類セレクトし、サラミはフランスバス地方産の噛むほどに旨味と華やかな香りが広がる“ジェズ デュ ベイ バスク”をご用意。さらに、トルコ産の大粒白いちじくと胡桃が入り、バランス良くお楽しみいただけます。

※ご予約は店頭またはLAMMASオンラインショップにて前日(定休日除く)までにお願致します。
※写真は一例です。チーズはお選びいただけません。

