

MOM & POP'S GELATO
 マムアンドポップス ジェラート | ジェラートショップ
マムジェラのプレミアム・ジェラート! 和栗
 TAKE OUT シングル ¥540~
 イタリアの伝統技法で手作りされた
 和栗のジェラートに渋皮付きの和栗の
 シロップ漬けを混ぜた、秋の限定フレーバー。
 和栗特有の香ばしさがなめらかに広がります。
 » HILL SIDE ヒルサイド B2F
 tel.03-3478-8280



六本木
ヒルズ
限定



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
和栗と抹茶のティラミス
 EAT IN ¥1,500
 旬の和栗と抹茶を使った、和風ティラミス。
 マスカルポーネチーズのクリーミーな味わいと、
 ホクホクした和栗の食感、ほろ苦い抹茶の
 ハーモニーをお楽しみください。
 » HILL SIDE ヒルサイド B2F
 tel.03-6455-5470
 提供時間: 11:00 ~ 17:00 (16:30L.O.)

六本木ヒルズご褒美スイーツ と き め く 秋 の 味 覚

2022.10.1 sat. - 11.6 sun.

Pumpkin Chou à la crème



六本木
ヒルズ
限定

Crème de la Crème
 クレーム デラクレーム | シュークリーム

かぼちゃシュー
 TAKE OUT 1個 ¥496
 2種のかぼちゃを使ったシュークリーム。
 かぼちゃのクッキー生地をパイで包んだ
 ザクザクのシューに、かぼちゃペースト入りの
 自家製カスタードが詰まっています。
 » HILL SIDE ヒルサイド 2F
 tel.03-3408-4546



六本木
ヒルズ
限定

Jack's Wife Freda
 ジャックスワイフフリーダ
 南アフリカとイスラエル料理を融合したアメリカン料理
秋のマルヴァブディング
 EAT IN ¥990 / TAKE OUT ¥972
 NY 発の人気店「ジャックスワイフフリーダ」。
 「マルヴァブディング」は、シロップを含ませた
 ケーキにキャラメルソースをかけたデザートです。
 秋バージョンは栗を使った濃厚なおいしさ。
 » NORTH TOWER ノースタワー 1F
 tel.03-5474-3885

UN JOUR CHOCOLAT
 アンジュールショコラ | チョコレート
秋の素材を使ったラウンドショコラ
 TAKE OUT 大 ¥3,200 小 ¥380
 ビスケットのような風味が特徴の
 「フロンドショコラ」に、マロングラッセ、
 パンプキンクッキー、クランベリーをトッピングしました。
 大は直径約 20cm。お酒のお供にも。
 » NORTH TOWER ノースタワー B1F
 tel.03-6447-4355

栗、柿、かぼちゃ。秋の旬素材スイーツ大舞台。



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.roppongi-hills.com

掲載の情報は2022年9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 と き め く 秋 の 味 覚 WEB ページはこちら ▶▶▶



roppongi hills



Bicerin

ビチェリン | 洋菓子&カフェスタンド

紫芋ゼラート

TAKE OUT シングル ¥500 ダブル ¥650

国産紫芋を使用した濃厚なゼラートに紫芋の糖蜜煮をちりばめた、秋の限定メニュー。トッピングのさつまいもチップスのカリッとした食感がアクセントです。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F tel.03-6804-6767

六本木ヒルズ限定

NEW STYLE GINZA SEMBIKIYA

ニュウスタイル銀座千疋屋 フルーツショップ・カフェ

秋の味覚タルト

EAT IN ¥880 / TAKE OUT ¥864 数量限定

2種のぶどうと、梨、柿、りんご、ブルーベリー、ラズベリーを使った、秋の味覚を満喫できるタルト。カスタードクリームがたっぷり敷かれています。

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



六本木ヒルズ限定



Autumn Fruit tart

Kashi no Kirokucho

菓子の記録帖 | 和菓子専門店

小布施堂 新栗くりかん

TAKE OUT ¥443 数量限定

栗菓子の名店「小布施堂」で人気の水羊羹「生くりかん」を穫れたての新栗で作った季節限定品。濃厚ながらさらっとした風味と、ぶるんとめらかな食感が好評です。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F tel.03-6434-5988



Patisserie Pavlov

パティスリー パブロフ | パウンドケーキ専門店

フリュイドール

TAKE OUT 8個入り ¥2,300 16個入り ¥4,000

8種類の異なる生地にそれぞれの生地に合わせたドライフルーツをちりばめ、美しく華やかな宝石箱をイメージして詰め合わせたひと口サイズのパウンドケーキのセットです。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F tel. 03-6434-0826

CAFE CREPE

カフェクレープ | クレープ

イチジクとマスカルポーネクレープ

EAT IN ¥890 / TAKE OUT ¥890 数量限定

旬のいちじくとマスカルポーネのクリーム、ホイップクリーム、バニラアイス、ホワイトチョコを包んだクレープ。新鮮ないちじくと、さらに甘みの強いドライいちじくも使用しています。

» HILL SIDE ヒルサイド 2F tel.03-3497-0669 提供時間：10:00～22:00 (21:45L.O.)

六本木ヒルズ限定



六本木ヒルズ限定

Truffle Mont Blanc



Mohri Salvatore Cuomo

毛利 サルヴァトーレ クオモ | イタリアン

和栗のトリュフモンブラン

EAT IN ¥1,980 限定1日10食

甘さ控えめの和栗クリームの中に、塩バニラアイス、ブラリネと柚子のムース、リコッタチーズ、りんごのソースをしのばせ、トリュフを削りかけた逸品。トリュフ塩をつけてお楽しみください。

» HILL SIDE ヒルサイド B2F tel.03-5772-6675 提供時間：15:00～23:00 (22:00L.O.)



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

サブレ・ショコラ マロン マーメレード・ド・ミルティエユ

EAT IN ¥1,980

ショコラ風味のサブレの上は、ブルーベリーのコンフィとショコラを包んだマロンのムース。マロンとショコラ、ブルーベリーの三重奏が楽しめます。

» KEYAKIZAKA 六本木けやき坂通り1F・3F tel.03-5775-1185 提供時間：平日：12:00～18:00 (17:30L.O.) 土日祝：11:00～21:00 (20:30L.O.)



YUI -Fine Japanese Confectioneries-

和菓子結 | モダン和菓子

あまのはら秋

TAKE OUT 半棒 ¥2,268

富士の枕詞・あまのはらを菓名とする羊羹は、切るたびに断面の富士山の景色が変わるのが特徴。栗入りの秋バージョンは、切るたびに富士山が紅葉に染まってゆくデザインです。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F tel.03-5411-1133



h.u.g-flower TOKYO

ハグフラワー トウキョウ | チーズテリーヌ

スイートポテトチーズテリーヌ

TAKE OUT 1個入り ¥950 6個入り ¥4,800

なめらかでコクのあるグルテンフリーチーズテリーヌの生地に、さつまいもを合わせた秋の限定商品。贅沢な2層仕立てのチーズテリーヌは、贈り物にもぴったり。

» NORTH TOWER ノースタワー B1F tel.03-6447-4089

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

オートンヌ ～カシス&マロンのお菓子～

TAKE OUT 小 ¥2,500 大 ¥3,800

中心に大粒の茨城県産の和栗を入れ、ホワイトチョコレートをふんだんにちりばめた、毎年人気のシュトーレン。生地に練り込まれたカシスの甘酸っぱさが、栗の素朴な風味を引き立てます。

» HILL SIDE ヒルサイド 2F tel.03-5772-7507



※写真は「小」 (約W7cm×D10cm×H5cm)

eggcellent

エッグセレント | カフェレストラン

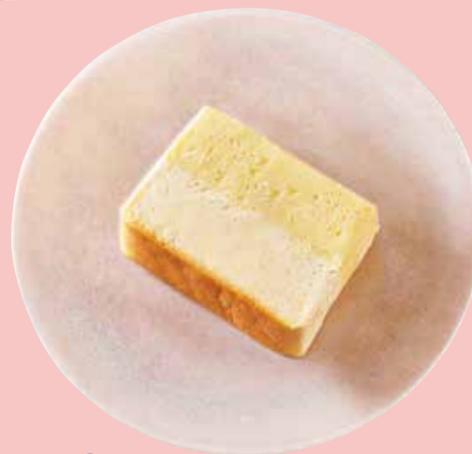
かぼちゃのフレンチトースト

EAT IN ¥1,500 限定1日10食

オーガニック卵とかぼちゃのペーストを染み込ませて焼いた、秋限定のフレンチトースト。メープルシロップをかけて、ホイップクリームやりんごのコンポートと共に。

» HILL SIDE ヒルサイド B1F tel.03-3423-0089

六本木ヒルズ限定



六本木ヒルズ限定

Hills DAL-MATTO

ヒルズ ダル・マット | イタリアン

丸ごとりんごを使ったズッパイングレーゼ

EAT IN ¥1,540 限定1日10食

丸ごとコンポートにしたりんごの中は、“ズッパイングレーゼ”と焼きメレンゲ、りんごのジュレ。ズッパイングレーゼは、リキュールやシロップをたっぷり染み込ませたスポンジケーキとカスタードクリームを重ねたイタリアの伝統菓子です。

» WEST WALK ウェストウォーク 5F tel.03-6804-1644 提供時間：11:00～16:00 (15:00L.O.)、17:30～23:00 (21:00L.O.)



Zuppa Inglese