



六本木ヒルズ×国立新美術館「ワシントン・ナショナル・ギャラリー展」

# オリジナル・コラボメニュー

提供期間～9月5日(月) **NORTH TOWER** **METRO HAT/HOLLYWOOD PLAZA** **WEST WALK** **HILLSIDE** **KEYAKIZAKA**

## Cuisine inspired by Monet

モネの世界観に思いを寄せて



クロード・モネ (クロード・モネの画家の肖像)  
1870年 油絵、ワシントン  
National Gallery of Art, Washington



### ザ キッチン サルヴァトーレ クオモ

The Kitchen Salvatore Cuomo [WEST WALK 3F]

「色とりどりの夏野菜とトマトソースの冷製カペリーニ、  
ひまわりに見立てたカラスと貝に」

(ヴェネチアの画家の館)からインスピレーションを得た一品。カペリーニを冷製に仕上げ小粒に見立て、色鮮やかな夏野菜とアワガニーがたっぷりのトマトソースで仕上げた。アワガニーの香りを活かした、香やかなカラスを巻いたカラスは味わいのアクセントにもなっています。

【提供時間】11:00-17:30-LO22:30 【価格】¥1,500  
※平日限定 〇3-5776-6525

### Xen (ロイヤルヤ) 1F/3F [WEST WALK 3F]

「カジキマグロと野菜のフリット パルメザンソルト」

ハーブや野菜を凝縮してモネの庭をイメージして  
とびたて夏野菜を合わせたフリットです。アワガニーと  
パルメザンチーズを合わせたソースの濃厚な香りと  
マッシュポテトのクリームのソースと共に。

【提供時間】11:00-17:30-LO22:30 【価格】¥1,380  
※平日限定 〇3-5413-9577



### ロイズ東京パー&グリル

[ロイヤルヤ] 1F/3F [West Walk 3F]

「仔羊のロイヤル」

季節の野菜と焼くソース

その昔から色鮮やかな羊の肉のグリルとカラフルな  
野菜、風味が良質なオリーブオイルとカラフルな  
ソース、その旨味溢れるソースの組み合わせの  
個性のソースを表現しました。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥3,000  
〇3-5474-8181

### ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

L'ATELIER de Joël Robuchon [HILLSIDE 2F]

「モネへのオマージュ Menu "Homage à MONET"」

美食家で季節の旬の味を凝縮したモネのシズルを象徴し、  
その真の姿を再現したクラファンからはこのコース  
メニューです。夏野菜とアワガニーの旨味は  
クラファンから味わったアワガニーと合わせて味わい、  
さらに、クラファンを煮るアワガニーには、ペーコとキャ  
ベツの旨味と旨味のソースを凝縮して、アワガニーに  
染み込ませるアワガニーを作ります。

【提供時間】11:00-17:30-LO22:30 【価格】¥6,500  
※平日限定・1日10食限定・要予約  
〇3-5776-7309



### トラヤカフェ TOMAYA CAFE [KEYAKIZAKA 1F]

「モネの庭ゼリーフルーツカクテル(お茶系)」

マンゴー、キウイ、ブルーベリー…季節なフルーツが  
あふれるとされるゼリーを(ヴェネチアの画家の館)の  
風景に着想しました。夏野菜とパルメザンチーズの  
風味と合わせたデザートです。

【提供時間】11:00-LO22:00  
【価格】¥1,470  
〇3-5776-8811

奇跡のコレクションにオマージュを捧げ、六本木ヒルズだけで味わえるスペシャルメニューをご用意しました。  
作品や画家たちに思いを馳せながら、各レストランの美味なる作品もどうぞお楽しみください。

## Cuisine inspired by Renoir

ルノワールの作品から



ピエール・トーマス・ジュ・クレルク (ピエール・トーマス・ジュ・クレルクの画家の肖像)  
1902/1905年 油絵、ワシントン  
National Gallery of Art, Washington



### テルドトリュフ 東京

Terrade Truffes Tokyo [HILLSIDE 2F]

「ポテトのトリュフ 焼き」

ルノワールが描いたポテトのトリュフ。パ  
テでポテトを焼いて、フランス産のトリュフを  
生クリームと塩で混ぜ、フランス産のトリュフを  
マヨネーズのソースをたっぷりと添えました。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥4,800  
※平日限定 〇3-5776-6555

### フランスイコーナ

France Icons [METRO HAT/HOLLYWOOD PLAZA 1F]

「赤桃とヨーグルトの2種のムース  
白桃のデザートと生クリーム」

ムースは白桃と赤桃の2種を合わせた  
繊細なデザート。桃には夏らしい味の  
コンポートを輸入フルーツのジュレを添  
えに仕上げました。赤桃とヨーグルトの2種の  
ムースは夏らしい味わいのデザートです。

【提供時間】11:00-LO22:00  
【価格】¥1,000 〇3-5786-6667

### ファンティスコーナ

Fantinis Corner [METRO HAT/HOLLYWOOD PLAZA 1F]

「赤桃とヨーグルトの2種のムース  
白桃のデザートと生クリーム」

ムースは白桃と赤桃の2種を合わせた  
繊細なデザート。桃には夏らしい味の  
コンポートを輸入フルーツのジュレを添  
えに仕上げました。赤桃とヨーグルトの2種の  
ムースは夏らしい味わいのデザートです。

【提供時間】11:00-LO22:00  
【価格】¥1,000 〇3-5786-6667



## Cuisine inspired by Fantin-Latour

レストランに落着く一歩

### 香港茶樓

Hong Kong Tea House Restaurant

「バレット 点心セット」

印象深いしずく色や組み合わせた  
点心は、人気No.1の海老餃子、ふかふか  
餃子、中華餃子、牛肉餃子、焼き餃子の  
餃子、蒸籠焼餅のセットです。そのほか  
から選べる揚げ餅、生菓子、デザート等  
も揃っています。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥2,000  
〇3-5413-9588

### オービカ モツツララパー

OBICA MOZZARELLA BAR [HILLSIDE 2F]

「水牛アzzarellaとトマトのフリット」

イタリアの有名な料理、フリットをイメージし、  
フレッシュな野菜で、旨味たっぷりの  
ソースと一緒に仕上げました。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥1,200 〇3-5786-6400

### クールドストーン

Cold Stone Creamery [NORTH TOWER 1F]

「トリビカル フリス」

ゴールデンライム、マゴ、アワガニーで  
仕上げたトリビカルのフリットを  
フレッシュな野菜とトマトのフリットを  
一緒に仕上げました。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥500  
〇3-5412-1288



## Cuisine inspired by Impressionist and Post-Impressionist

画家になった気分で…

### リストランテ イタリアーノ レスタジ

Ristorante Italiana Restage [KEYAKIZAKA 1F]

「トルチェビコリア」

ルノワールが描いたトルチェビコリアの絵をイメージし、  
マヨネーズと生クリームを合わせたソースを  
たっぷりと添えました。トルチェビコリアは、  
イタリアの代表的な料理です。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥1,800-LO22:30  
〇3-5770-4565

### ローダーデール

Louderdale [KEYAKIZAKA 1F]

「スプレッドピエロカクテル」

好評の「スプレッドピエロ」が、夏らしい  
デザートです。フレッシュな野菜と  
トマトのフリットを一緒に仕上げました。  
フレッシュな野菜とトマトのフリットを  
一緒に仕上げました。

【提供時間】平日ランチタイム(11:00-15:00) 6食/時  
【価格】¥1,200 〇3-5770-4565

### ゴールドストーン

Gold Stone Creamery [NORTH TOWER 1F]

「トリビカル フリス」

ゴールデンライム、マゴ、アワガニーで  
仕上げたトリビカルのフリットを  
フレッシュな野菜とトマトのフリットを  
一緒に仕上げました。

【提供時間】11:00-LO22:30 【価格】¥500  
〇3-5412-1288



※掲載のメニュー内容、価格、提供期間等、変更になる場合がございますので、予めご了承ください。詳細は各店舗にお問合せください。