

Cafe THE SUN

本展の浮世絵にも登場する江戸庶民の料理から着想を得た4種類の御膳をご用意。

浮世絵の世界観にインスパイアされた色とりどりの和スイーツ、
東海道の旅路をたどる地酒の飲み比べも合わせてお楽しみください。



おいしい浮世絵展 御膳 1,680円

爛熟した町人文化が花開いた文政年間に登場したといわれる握りずし。ふわふわの卵と
じ井、豆腐田楽、海老の天ぷら、水菓子のスイカまで、江戸の食づくしの御膳です。



📍 Cafe THE SUN (六本木ヒルズ森タワー52F)
🕒 11:00～22:00(フード21:00 / ドリンク21:30LO)
☎ 03-3470-5235 🌐 <http://thesun-themoon.com/sun/>
ご注意・価格は税込となります。・カフェのご利用には、「おいしい浮世絵展」もしくは展
望台、森美術館いずれかの入館券が必要です。・メニューは日ごとに数量限定となります
す。・なくなり次第その日の提供は終了とさせていただきます。・やむをえない事情により
、予告なくメニューの提供を中止させていただく場合がございます。・メニューの内容・
提供期間などは予告なく変更になる場合がございます。・実際のメニューは写真と異な
る場合がございます。・アレルギーに関しては、スタッフにお尋ねください。



江戸風情をチョイ足し!

白玉セット +400円

歌川国芳の「名酒揃 志ら玉」から着想
を得た、ひんやり・つるりとした食感がう
れしい紅白の白玉。
※フード・デザートどちらかをご注文の方のみ
オーダー可能です。



豆腐小僧パフェ 1,280円

豆花、ほうじ茶ゼリーなどの和風パフェ。
「天怪着到腰(ばけものちゃくとうよう)」に
登場する豆腐小僧のモチーフつきです。



東海道の旅路をたどる酒

利き酒セット3種 1,300円

東海道五十三次に関連する日本酒を7種
類をご用意しました。お食事のお供に、夜の
“チョイ飲み”にもおすすめです。



かつお なます
鰯の膾 御膳 1,480円

酢で軽くべた鰯(かつお)に、ねぎ、青じそ、生姜、みよ
うがをたっぷりとのせた鰯の膾(なます)。玄米ご飯、
切り干し大根、ミニそば、香の物付きです。



こうげい
「春の虹蜺」御膳 1,880円

歌川国芳の「春の虹蜺(こうげい)」に登場する、串付
きの鰻のかば焼きを主役に据えた御膳。玄米ご飯、
切り干し大根、ミニそば、香の物付きです。



つく
ひじきと鶏肉の捏ね煮 御膳 1,450円

鶏肉、豆腐、ひじきのやわらかい捏(つく)ねを甘辛い
タレでさっと煮付け、大根おろしを添えました。玄米
ご飯、切り干し大根、ミニそば、香の物付きです。

Restaurant THE MOON

江戸の食コース ランチ 4,950円、6,600円 / ディナー 11,000円、16,500円

日本橋を起点に伊勢神宮を経て京都に至る東海道の旅は、江戸庶民の憧れ。そんな東
海道五十三次の宿場町の名物をフレンチの技で再構築した、特別なコースです。ランチ
は5皿または6皿、ディナーは6皿または7皿の全4コース。旬の魚介をはじめとする和素
材をモダンにアレンジした料理で、浮世絵の世界をお楽しみください。



📍 Restaurant THE MOON (六本木ヒルズ森タワー52F)
🕒 ランチ11:30～15:30(14:00LO) ディナー18:00～23:00(21:00LO)
☎ 03-3470-0052 🌐 <http://thesun-themoon.com/moon/>

ご注意・価格は税込 / サービス料別となります。・Restaurant THE MOONをご利用のお客様は、
森タワー3階レストラン専用受付カウンターよりご案内いたします。・VIEW Chargeとしてお会計時
にお1人様 500円を頂戴します。ただし、52階、53階までの入館券をお持ちの方は掛かりません。
・営業日や営業時間は貸切やイベント等で変更になる場合があります。



※写真は16,500円のディナーコース

GRAND HYATT TOKYO

江戸の食文化と現代の食材を融合させたメニューや、浮世絵に登場する江戸の食文化を再現しました。

先着800名様に本展の入館チケットをプレゼント(除外店あり)。チケットをご提示いただくとドリンクサービスのある店舗も。

詳しくは
グランド ハイアット 東京の
WEBサイトで!



オークドア(6F)
ジャイアント浮世絵抹茶バーガー
20,000円 ※3日前までに要予約



オークドア(6F)
アフタヌーンティー セット
3,000円 ※オーダーは2名様より



六緑(6F)
浮世絵握りランチセット
4,200円



旬房(6F)
浮世絵御膳
平日2,800円、土日祝3,500円



けやき坂(4F)
江戸東京野菜とけやき坂ビーフ
浮世絵ランチ 9,600円
※価格は税・サービス料別

Roppongi Hills × 「おいしい浮世絵展」

2020.4.17 FRI - 6.7 SUN

白玉
Rice-Flour
Dumplings



天ぷら
Tempura



土産
Souvenir



浮世絵展
Oishii Ukiyo-e
The Roots of Japanese Cuisine

北斎 広重 国芳たちが
描いた江戸の味わい

うなぎ
Grilled
eel



そば
Buckwheat



「おいしい浮世絵展
～北斎 広重 国芳たちが描いた江戸の味わい～」

会期: 2020 4月17日(金)～6月7日(日) ※休館日: 5月12日(火) 会場: 森アーツセンターギャラリー 六本木ヒルズ森タワー 52階

開館時間: 10:00～20:00 ※火曜日のみ開館は17時まで、ただし5月5日(火・祝)は20時まで ※入館は閉館の30分前まで ※会期中展示替えがあります

《左上から》銘酒揃 志ら玉(部分) 歌川国芳 江戸ガラス館蔵、「春の虹蜺」(部分) 歌川国芳 個人蔵、「風俗三十二相 むさむさ 嘉永年間女部之風俗」(部分) 月岡芳年 味の素文化センター蔵。
「木曾街道六十九次之内 守山 達磨大師」(部分) 歌川国芳 個人蔵

<https://oishii-ukiyo.jp/>

江戸のご馳走から和のおやつ、手土産まで。

春爛漫の六本木ヒルズで

{お}いしい浮世絵の世界へタイムトリップ！

食 事 処



天蒼々
Ten Soso

ウェストウォーク[5F]
☎ 03-3478-5525

鰻入り江戸前天井 3,300円

パリッ・ふわっと揚げた鰻に、江戸前の魚介や旬の野菜を盛り込んだ贅沢な天井です。軽い食後感が上質の証。夜はコースで。 提供時間 11:00～14:00LO



柿安花れ
Kakiyasu Hanare

ウェストウォーク[5F]
☎ 0120-33-1129

季節の食材*と黒毛和牛のすき焼膳 3,850円～

黒毛和牛ならではの霜降り肉を、さっぱりとした割り下で。炊きたてのご飯(島根県産仁多米)と一緒にどうぞ。 ※写真は自然薯 提供時間 11:00～14:00LO



霞町 蕎麦処 ますだ屋
Kasumi-cho soba masudaya

メトロハット/
ハリウッドプラザ[B2F]
☎ 03-3404-2080

三種天ぷら蕎麦 1,980円

厳選した福井県産そば粉を使った自家製蕎麦に、海老と江戸前の穴子、季節の天ぷらをあわせた人気のセット。 提供時間 11:00～22:00LO



鰻処 黒長堂
Unagidokoro Kurocyodo

ウェストウォーク[5F]
☎ 03-3478-5445

紅白うな重セット 6,000円

甘辛いたれをまぶしたご飯に、鰻の蒲焼きと白焼きをのせた紅白重。う巻き、デザート塩アイス付きです。平日ランチは紅白うな丼も。 提供時間 17:00～22:00LO



麻布 久徳

ウェストウォーク[5F]
☎ 03-5772-9109

稲庭天ざるうどんとわらび餅セット 2,200円

喉越しのいい稲庭うどんと、海老と旬の野菜をさっくりと揚げた天ぷら、人気のわらび餅をセットで。 提供時間 11:00～14:30LO、17:00～22:00LO



とんかつ 豚組食堂
BUTAGUMI DINING

メトロハット/
ハリウッドプラザ[B2F]
☎ 03-3408-6751

プレミアム銘柄豚フィレカツ膳 165g 2,680円

銘柄豚のフィレ肉に熟成させた一等パン粉をつけ、じっくり揚げました。切りたてのキャベツもうれしい一品。 提供時間 11:00～15:30LO、17:00～22:30LO

「鰻漁女弁慶 松の鮎」(部分) 歌川国芳 味の素文化センター蔵

対象メニューをお召し上がり・ご購入いただいた方に
展覧会オリジナルのポストカードをプレゼント。
先着順で無くなり次第終了となりますので、どうぞお早めに！

※グランド ハイアット 東京のタイアップレストランも対象。
※THE SUN & THE MOONは対象外となります。
※ポストカードの絵柄は店舗により異なります。



澄まし処 お料理 ふくぼく ウェストウォーク[5F]
Sumashidokoro Oryouri Fukuboku ☎ 03-5413-2989

江戸の味わいコース 4,598円(サビ)

江戸中期から食されていた揚げ出し豆腐を含む季節の味3品。べはだし香る「澄まし麺」を含む3品から選べます。 提供時間 17:30～21:30LO(土日祝17:00～)



ぴんとこな メトロハット/ハリウッドプラザ[B2F]
Pintokona ☎ 03-5771-1133

海鮮ちらし 大名丼 4,180円

大ぶりの大名皿に、まぐろ中トロ、海老、穴子、白身魚、いくらなど10種類前後のネタを盛り込んだ贅沢ちらし。(限定15食) 提供時間 17:00～22:00LO



銀座松崎煎餅
ginza matsuzakisenbei

メトロハット/
ハリウッドプラザ[B2F]
☎ 03-3408-6751

文化元年創業。砂糖蜜で季節の絵柄を描いた瓦煎餅は贈り物に最適。

提供時間 10:00～20:00

※会期中250袋限定

甘 味



エッグセレント
eggcellent

ヒルサイド[B1F]
☎ 03-3423-0089

山梨から毎朝届く新鮮な卵を使ったメニューが早朝から楽しめます。

小豆とココナッツの

和風パンケーキ 1,760円

しっとり・もっちりとしたパンケーキに、ふわふわの小豆ココナッツソースをかけ、色とりどりの甘納豆をトッピングしました。(限定15食)

提供時間 7:00～20:30LO(土日祝8:00～)

手 土 産

ジー ギフト アンド ライフスタイル
g GIFT & LIFE STYLE

ヒルサイド[B1F]
☎ 03-6812-9163

営業時間 11:00～21:00

季節の贈りものや自分へのご褒美がきっと見つかるセレクトショップ。



薄水本舗 五郎丸屋
「T五」24枚入り 3,240円

薄水のように儚い口溶けの干菓子。五つの色と味わいをどうぞ。



かまくら晴々堂
「かりんとう」3種 2,000円

こめ油100%使用で軽い食感、風味豊かなかりんとうです。



乃し梅本舗 佐藤屋
「乃し梅」10枚入り 1,296円

完熟梅を使った濃厚な味わいとさわやかな酸味の伝統銘菓です。

グランドフードホール
GRAND・FOOD・HALL!

ヒルサイド[B2F]
☎ 03-6455-5470

営業時間 11:00～21:00

シェフのいる本格デリと全国から選りすぐりの食品が並ぶグロスアリー。



トリュフオイル昆布
2,700円

じっくりと炊き上げた昆布の旨みとトリュフの香りが絶妙です。



鰻の蒲焼
1,944円

オーガニックの調味料を使った江戸前仕立てのかば焼きです。

フード&ギフトエリア

NEW

4月10日(金)にオープンしたノースタワーB1FのNewエリア。ギフトエリア12店舗には、手土産に最適な和洋菓子の逸品、六本木ヒルズ限定商品も多数ご用意。フードエリア7店舗では和洋エスニックまで揃った専門店の味をお気軽にどうぞ。



和菓子 結

ノースタワー[B1F] ☎ 03-5411-1133

YUI -Fine Japanese Confectioneries-

日本の美を手のひらサイズのモダンな和菓子で表現。海外の方へのお土産にもぜひ。

[左から] なまささら 柏餅 270円 めでたづくし 2,160円 あまのはら 4,104円

柏餅は広重の「二川 猿々馬場」にも登場する庶民の美味。国芳の「金魚づくし」に見られる金魚の干菓子、北斎の「富嶽三十六景」を思わせる四季折々の富士山を表現した羊羹。

※「なまささら 柏餅」の販売期間は5月5日まで。「めでたづくし」の意匠は季節により変わります。



銀座松崎煎餅
ginza matsuzakisenbei

ノースタワー[B1F]
☎ 03-5786-1166

営業時間 10:00～20:00

文化元年創業。砂糖蜜で季節の絵柄を描いた瓦煎餅は贈り物に最適。

瓦煎餅「浮世絵三味胴」

3枚入り 465円

松崎煎餅を代表する瓦煎餅は、心地よい食感と卵のコク、やさしい甘みが特徴。本展覧会に登場する浮世絵の絵柄です。 ※会期中250袋限定



菓子の記録帖

ノースタワー[B1F] ☎ 03-6434-5988

Kashi no Kirokucho

「後世に残したい日本の菓子」をテーマに老舗の逸品や入手困難な銘菓を取り揃えました。

[左から] 谷中岡壁米泉「浮草」3個入り480円～ 藤江屋分大「めで鯛もなか」5個入り918円 紅蓮屋心月庵「松島こうれん」10袋20枚入り1,490円

「浮草」は江戸名所百景にも登場する谷中の老舗菓子店の名物。明石の老舗らしく鯛をかたどった愛らしい最中。松島にて一子相伝の製法で作られる繊細な手焼きせんべい。



烏鶏庵
UKEIAN

ノースタワー[B1F]
☎ 03-5411-0039

営業時間 10:00～20:00

石川県の自社農場で育てる烏骨鶏の卵を生かしたスイーツが大人気。

烏骨鶏かすていら

和三盆 2,160円

烏骨鶏卵ならではの濃厚な味わいと、和三盆の上品な風味を味わえる、しっとりとした口当たりのカステラ。六本木ヒルズのロゴ入りです。

※価格表記は税込価格です。別途サービス料を頂戴する場合がございます。 ※展覧期間、提供時間は、店舗により異なります。 ※特に表記のない場合の展覧期間は、4月17日～6月7日です。 ※掲載のメニューや商品の内容、展覧期間等は、予告なく変更になる場合がございます。 ※掲載のメニュー、商品は「おいしい浮世絵展～北斎 広重 国芳たちが描いた江戸の味わい～」のタイアップメニューおよび商品です。 数に限りがある場合がございます。 ※ご予約、各種お問い合わせは、各店舗へご連絡ください。