

[特集] メトロミニッツ×いただきますの日

六本木“シェア盛り”祭



MetRO

min.

[メトロミニッツ]

3.20
2012APR
No.113



今、六本木ヒルズでは、
21時以降がスゴく愉しみ。
「春のほろ宵デザート」の時間です。

Photo 依田佳子 Text 石井美智子(Playce)、編集部

下の写真、単なるデザートではありません。
名付けて、「春のほろ宵デザート」。
春の夜、特に21時以降をより幸せに過ごせるようご用意した、
スイーツとお酒のセットです。これらのデザートがいただけるのは、
六本木ヒルズ。ほど良いほろ酔い気分をさらに長く愉しめる、
居心地のいい空間を備えた、6店です。



1 毛利 Salvatore Cuomo [ヒルサイドB2F]

桜風味のデザートには、春らしいロゼカクテルを合わせて

店名にもなっている総料理長サルヴァトーレ氏の出身地、イタリア・ナボリの「伝統的」なスイーツとして知られるババ。こちらでは、春限定の「サクラの香るナボリの郷土菓子「ババ」」が楽しめます。桜風味のフルーティなシロップがたっぷり染み込んでいて、強い甘さと軟らかい食感がクセになると評判です。このデザートに合わせたいのが、スパークリングカクテル「チリエ」。ロゼに桃とバラのエキス、ライムをほんの少し加えた毛利サルヴァトーレオリジナルで、女性に嬉しいコラーゲンも入っているのだとか。春をイメージした鮮やかなピンク色が目を引き、すっきりとした甘さでババとの相性も抜群！ 食後酒の種類も豊富なので、もう1杯頼むとしたらお腹に優しい葉草酒「アマーロ」がオススメです。

モウリ サルヴァトーレ クオモ ☎03-5772-6675 昼ランチ11:00～15:00(14:50LO)、ティールー15:00～17:30、ディナー17:30～翌5:00(翌4:00LO)、日・祝～23:00(22:00LO)

「サクラの香るナボリの郷土菓子「ババ」」(800円)と「チリエ」(700円)。ジュワッとシロップが染み出るババに、すっきりとしたロゼのスパークリングカクテルを合わせて。
※デザートは桜の時期にあわせて販売。なくなりしたい終了となります。

ほろ宵デザートの余韻を愉む空間

開放的なテラス席の前には毛利庭園が。ライトアップされるこの時期は、夜桜を見物しながら食事が楽しめます。接を申しらったデザートとお花見を同時に満喫すれば、春の余韻は2倍以上に。平日・土曜は朝5時まで営業しているので、夜更かししながら春を満喫しよう。





毛利 Salvatore Cuomo

毛利 Salvatore Cuomo

ピッツァ チェザーレ 3,000円

33cm



ピッツァ生地300g
高さは10cm

チキンシーザーがこんもり！ サラダプレートのピッツァ

ピッツァ職人の手で限界の大きさまで引き延ばされた、熟練の技が光る特製窯焼きピッツァ。ベースに使われているイタリア産チーズは、ポッコンチーノという水牛乳100%の最高級モッツアレラで、通常のフレッシュチーズよりもミルクの味わいが濃厚。上に盛られたチキンシーザーサラダとの相性もバッチリです。ヘルシーなのに、食べた感は満点。日頃の野菜不足まで解消してくれる、何とも贅沢なサラダピッツァです。



サルヴァトーレ・クオモブランドの、こだわりイタリアン。六本木ヒルズの名庭『毛利庭園』に面した絶景のロケーションが広がり、春には店内から美しい桜の風景を眺めることもできます

5人でシェア！



写真は5～6人前となります。

▶ 提供日時：4月9日(月)～11日(水)17:00～翌4:00

モウリ サルヴァトーレ クオモ / ☎03-5772-6675 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイドB2F ☎ランチ11:00～15:00L.O、ティー15:00～17:30、ディナー17:30～翌5:00(翌4:00L.O)、日・祝～23:00(22:00L.O)