

報道関係者各位

2026年7月9日
東京ミッドタウンマネジメント株式会社



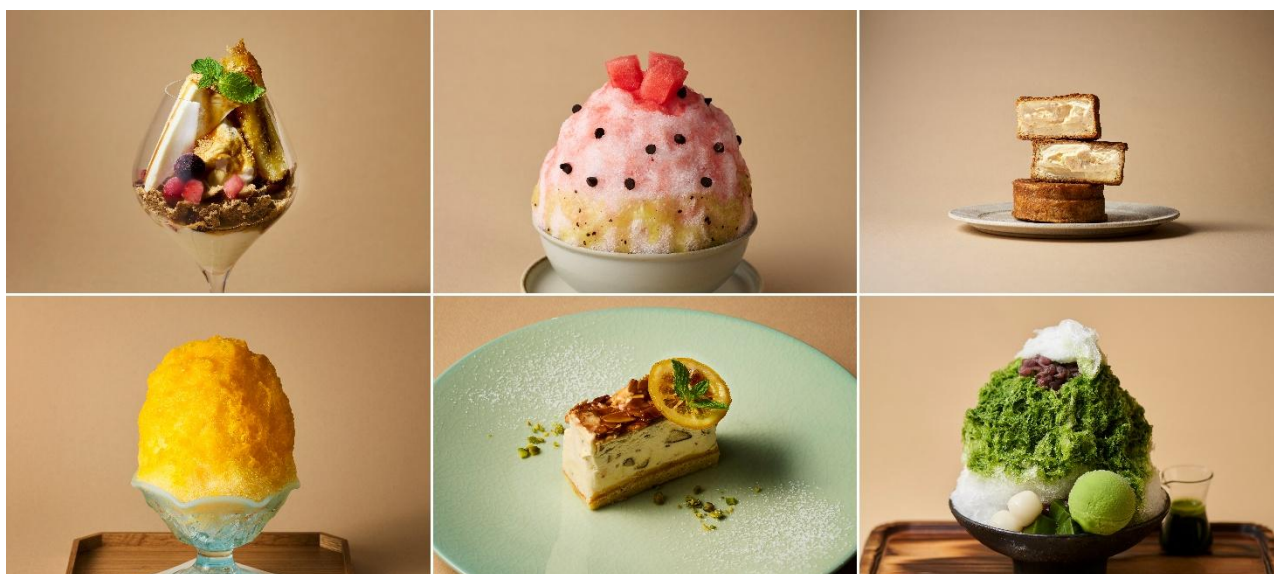
日比谷にいま食べたいひんやり甘味が集合 東京ミッドタウン日比谷のひんやりスイーツフェア開催 「真夏の日比谷 冷たい誘惑」

期間：2026年7月10日（金）～8月31日（月）

厳選した各地のご当地アイスが日比谷に集結！「あいぱく®TOKYO」期間限定で出店



東京ミッドタウン日比谷（所在地：東京都千代田区有楽町 事業者：三井不動産株式会社）は、2026年7月10日（金）から8月31日（月）までの期間、暑い夏に楽しめるクールなスイーツフェア「真夏の日比谷 冷たい誘惑～心ほどける夏のひんやり甘味」を館内の飲食店舗にて開催いたします。



スイカやマンゴーなどの色鮮やかな夏の定番フルーツを贅沢に使ったかき氷や、桃やメロンなど高級フルーツを使用した豪華なパフェが登場。さらにバナナの天ぷらのパフェや揚げアイス、お酒のシャーベットまで、個性あふれるラインナップをご用意しました。

また、クラフトアイスクリームとご当地アイスの専門店「あいぱく®TOKYO」が7月4日（土）から期間限定で出店中。全国47都道府県から厳選したこだわりのご当地アイスが楽しめます。

パフェやかき氷、ご当地アイスなど、この季節ならではの冷たいおいしさが揃う東京ミッドタウン日比谷で、暑い夏を涼やかに乗り切るひとときをお楽しみください。

▼「真夏の日比谷 冷たい誘惑～心ほどける夏のひんやり甘味」のラインナップはこちらから

URL： <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/event/7490/> （2026年7月10日公開予定）

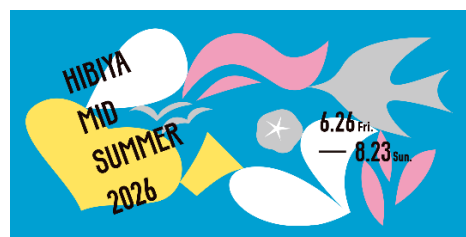
「HIBIYA MID SUMMER 2026」開催中

場所：東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場、アトリウム（予定）

期間：6月26日（金）～8月23日（日）

主催：東京ミッドタウン日比谷、一般社団法人日比谷エリアマネジメント

URL： <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/>



夏の定番フルーツから和の素材まで 見た目も楽しい夏を彩るかき氷



秀月堂監修 かき氷 マンゴー

イートイン1,500円/テイクアウト1,300円（左）

秀月堂監修 かき氷 バナナ イートイン1,500円（右）

LEXUS MEETS...（1F）



ホエイかき氷マンゴー&パッションフルーツ 1,320円

GOOD CHEESE GOOD PIZZA
（2F）

愛知の甘味処「秀月堂」が監修する特製かき氷。夏限定メニューとして、果実の甘みと酸味が絶妙なマンゴーと、濃厚でクリーミーな味わいのバナナの2種類が登場します。

※「かき氷 バナナ」は1日限定10食 提供：8月1日（土）～

チーズを作る過程で生まれるホエイ（乳清）を使用した、当店ならではの特製かき氷。マンゴーとパッションフルーツの甘酸っぱい自家製シロップが、爽やかな夏のひとときを演出します。

※数量限定



宇治氷 1,800円

林屋新兵衛（2F）



いちご 2,200円

STAR BAR（3F）



まるごとスイカ 2,200円

HIBIYA CENTRAL MARKET
/CREEK（3F）

上質な宇治抹茶のシロップをたっぷりかけた、香り豊かな大人のかき氷。なめらかな氷の上に、自家製あんこ、抹茶アイス、抹茶ゼリーをのせた、抹茶好きにはたまらない、贅沢な一碗です。

※数量限定

蓼科山の自社天然氷を極限まで薄く削り出した、ふわふわ食感と儚くほどける口どけが自慢の一品。ジューシーないちごシロップが口いっぱいに広がる、オーセンティックバーが本気で作るかき氷です。

※7月：土日限定 8月：定休日以外

※提供時間：14時～18時

※20歳未満の方のご入店不可

※他に、ロイヤルミルクティー（2,200円）、抹茶（2,000円）、ブルーハワイ（1,800円）

スイカをそのままかき氷で表現。まるで冷えたスイカを頬張るような、果汁感あふれる夏限定の一杯です。

※土日祝限定

※提供時間：13:00～17:00

※他に、柑橘日和（平日限定・1,600円）、雪いちご（土日祝限定・2,200円）

フルーツをふんだんに使用した贅沢なパフェ



カカオメロン 3,608円

Pâtisserie & Café DEL'IMMO
(B1)

甘くジューシーなフレッシュメロンやメロンアイスに、ショコラティエならではの 카카오 の風味を合わせた贅沢なパフェ。メロンの爽やかさと 카카오 の奥深いコクの珠玉のマリアージュをお楽しみください。



黒蜜きなこのバナナ天パフェ 1,600円

天ぷら 天寅 (2F)

外はカリッと、中はとろりとした新食感のバナナ天ぷらを主役に、レアチーズケーキ、アイスクリーム、さっぱりとしたヨーグルトを重ねたパフェ。黒蜜きなこの優しい甘さがクセになる一品です。

※提供時間：14:00～

※1日限定5食



ピーチメルバパフェ 2,500円

DRAWING HOUSE OF HIBIYA
(6F)

桃のチュイール、フレッシュ桃、チーズクリーム、大和バニラのアイス、桃のソルベ、ラズベリーソースを重ねたサマーパフェ。産地直送の桃をふんだんに使用し、有機ハーブジュレが爽やかなアクセントを添えます。

個性あふれるクールなスイーツ



自家製ヴィーガン アールグレイアイス 790円

Mr.FARMER(HIBIYA FOOD HALL)
(B1)

豆乳をベースに使用した、体に優しい自家製ヴィーガンアイス。口に入れた瞬間にアールグレイの華やかで豊かな香りが広がる、さっぱりとした後味のヘルシース



クイニーアマン"アイスクリームブリュレ" 700円 (1個)

Beurre Vérité (B1)

キャラメリゼしたサクサクのデニッシュ生地に、たっぷりのアイスクリームをサンド。解凍時間によって中のアイスクリームがなめらかなカスタードクリームへと変化する、食感も楽しいハイブリッドスイーツです。

※数量限定

※テイクアウトのみ



バニラアイスクリームのフレッシュマンゴー載せ 1,080円

DIYA (2F)

上品なカクテルグラスに、バニラアイスと濃厚なマンゴーピューレを重ね、みずみずしいフレッシュマンゴーを添えました。マンゴーのトロピカルな甘みとバニラのコクが相性抜群の大人のひんやりデザートです。

※1日限定10食



レモンとプラリネのセミフレッド 990円

(カフェセット 1,650円)

morceau (2F)

レモンのリキュールを使ったアイスの爽やかな口どけと、アーモンドを使用したプラリネのサクサクとした食感が絶妙なコントラスト。見た目も涼しげな、夏にぴったりのイタリアンデザートです。



カヴァシャーベット 750円

LUBINA (2F)

スペイン産のスパークリングワイン「カヴァ」を使用した、清涼感たっぷりの大人向けシャーベット。シャリシャリとした氷の食感とともに、ワインの華やかな香りとまろやかな味わいが口の中に広がります。※アルコール使用



マンゴーとナッツのセミフレッド 1,000円

PHUKET ORIENTAL (2F)

マンゴーのトロピカルな風味を閉じ込めたなめらかなアイスに、キャラメリゼしたピーナッツの香ばしいカリカリ食感がアクセント。スパイシーな料理の後にぴったりの、清涼感あふれるデザートです。



揚げアイス 350円

串揚げ 新宿立吉 (2F)

もちもちの大福アイスに衣をまわせ、サッと高温で揚げた串揚げ店ならではの新鮮食感デザート。熱々でサクサクの衣と、中からとろけ出す冷たいアイスの温度差がたまらない一品です。



苺アイス (5粒) 1,210円

三分亭 (3F) / 三ぶん (3F)

可愛い苺に、濃厚な練乳をたっぷり詰めて丸ごと凍らせた一品。苺の甘酸っぱさとミルキーな練乳の甘さが口の中で溶け合う、食後にうれしいひと口サイズのデザートです。

※提供時間：17:00～（三分亭）/15:00～（三ぶん）

※価格はすべて税込表記です

※写真はイメージです

※内容・価格は変更になる場合がございます

※提供期間は店舗により異なります、詳細は各店舗にご確認ください

こだわりのご当地アイスが楽しめる！ 「あいぱく® TOKYO」 期間限定でオープン

クラフトアイスクリームショップとご当地アイスの専門店「あいぱく® TOKYO」が期間限定でオープンします。日本アイスマニア協会が全国47都道府県から厳選した、こだわりのご当地アイスを販売。さらに、厳選された乳原料を使用したクラフトソフトクリームも提供。日本が誇るアイスクリームの多彩な魅力を存分に味わえます。

ポップアップの幕開けには、北海道・十勝「菊地ファーム」の生乳を使用したクラフトソフトクリームと、長崎の人気店「ニューヨーク堂」の長崎カステラ生ソフトを販売します。

店 舗 名：クラフトソフトクリームとご当地アイスの専門店「あいぱく® TOKYO」

期 間：7月4日（土）～9月27日（日）

営業時間：11:30～20:00

場 所：日比谷ステップ広場（大階段上）

決済方法：完全キャッシュレス（クレジットカード、各種スマホ決済、電子マネー等）

運 営：株式会社アイスクリーム・ラバー



東京ミッドタウン日比谷について



東京ミッドタウン日比谷は、オフィス、ショップ、レストラン、映画館などの施設が集まった複合施設です。映画・演劇の街として知られる日比谷エリアの上質な文化や、日比谷公園が隣接する自然豊かな環境を活かし、未来志向の新たな体験や、お客様の感性を刺激する新たな価値の提供を目指しています。

<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/about>

三井不動産グループのサステナビリティについて

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪とらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

2024年4月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY（重点的に取り組む課題）」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取り組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】 ・「グループ長期経営方針」 <https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>
・「グループマテリアリティ」 https://www.mitsufudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/

【本イベントに関する掲載・お問い合わせ先】

東京ミッドタウン日比谷 PR 事務局（株式会社 プラップジャパン 内）

Mail：pr.midtown-hibiya@prap.co.jp

担当：戸枝（080-6261-7517）、市村（070-7561-6977）