

“ピンク”のバンズがフォトジェニックなバーガーやA5ランク国産牛を使った贅沢バーガーも！  
 昨年約2万人が参加！投票で六本木 No.1 バーガーが決まる  
**『グルメバーガーグランプリ 2017』開催**

開催期間：2017年7月15日(土)～8月31日(木)

六本木ヒルズは、昨年延べ2万人以上が参加した夏の大好評グルメイベント『グルメバーガーグランプリ 2017』を、7月15日(土)～8月31日(木)の48日間、23店舗が参加し開催します。『グルメバーガーグランプリ』は、「ハンバーガー」をテーマに、六本木ヒルズとその周辺施設の飲食店が参加し、人気投票によるNo.1バーガーを決めるグランプリです。

通常ハンバーガーを提供する店舗のレギュラーメニューから、本イベントのために練りに練ったアイデアや個性の詰まった限定メニューを発表する店舗まで、多様なメニューで熱戦が繰り広げられます。

**グルメバーガーグランプリ 2017 開催概要**

- 日 程： 2017年7月15日(土)～8月31日(木) 48日間  
 場 所： 六本木ヒルズとその周辺施設の飲食店舗のうち23店舗が参加  
 詳 細： [http://www.roppongihills.com/sp/burger\\_2017/](http://www.roppongihills.com/sp/burger_2017/)

(※27種類全てのエントリーバーガーをご覧いただけます。なお、リンク先のHPは13日開設予定です。)



《**グルメバーガーグランプリとは**》

六本木ヒルズとその周辺の飲食店が参加して、ハンバーガーの人気投票を行い、六本木ヒルズ No.1 のハンバーガーを決める祭典。昨年は延べ2万人以上が参加した人気イベントで、今年で4回目の開催となります。注文したハンバーガー1個につき投票用紙をお客様に1枚配布、お食事後に「TASTE」「IMPACT」「CREATIVITY」の3項目についてそれぞれ採点いただき、平均点の高さを競います。「レギュラーメニュー」部門と、「特別限定メニュー」部門それぞれでグランプリを、さらにインパクト賞、クリエイティビティ賞を選出し、9月上旬に六本木ヒルズの公式WEBサイトで発表します。

- 採点項目： T A S T E： 5段階 {好みじゃない/ふつう/いいね!/美味しい!/最高!!}  
 I M P A C T： 3段階 {ふつう/すごい!/最高!!}  
 C R E A T I V I T Y： 3段階 {ふつう/感動!/天才!!}

◇**本リリースに関するお問合せ先**◇

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部 (六本木ヒルズ PR)  | 株式会社ブラップジャパン                      |
| PR 担当：山崎、渡邊、山村                    | 担当：中野、天下谷(あまがい)、須藤                |
| TEL:03-6406-6350 FAX:03-6406-6483 | TEL:03-4580-9101 FAX:03-4580-9151 |



\*記載の価格は全て税込表記です。

## 今年も注目必死！昨年グランプリ獲得店の絶品バーガー

2016年のグランプリ獲得店が今年も参戦。2年連続グランプリの王者「37 ステーキハウス & バー」は、飽きのこないベシツクなスタイルが老若男女問わず人気を集めている「37 クラシック バーガー」で今年もレギュラーメニュー部門に参加。また、「リゴレット バーアンドグリル」は、ビーフ100%の肉の旨みが凝縮された本場アメリカスタイルのバーガー2種類で、レギュラーメニュー、特別限定メニューの両部門でそれぞれ勝負します。昨年の王者から目が離せません！

### <2016年のグランプリバーガー>

**レギュラーメニュー部門：グランプリ** ※今年もラインナップ

37 クラシック バーガー ¥1,800(土日祝¥1,944)(税込)

※アボガドトッピングは料金別途 (37 ステーキハウス & バー)



**2015年から2年連続グランプリバーガーを獲得した王者の貫録**  
炭火でじっくりと焼き上げた香ばしいビーフパテをシンプルな具材のコンビネーションで仕上げた、ステーキハウスならではの味わい。

**特別限定メニュー部門：グランプリ**

BBQ ベーコンエッグバーガー

(リゴレット バーアンドグリル)



燻製ハラペーニョを入れた自家製 BBQ ソースとスモークゴーダチーズが絶妙の大人気のひと品でした。今年の限定はフライドエッグと粗く刻んだ半熟玉子のタルタルが絡む「EGG & EGG バーガー」で参戦！

## 注目ポイント1. 六本木ヒルズ店でしか味わえない限定の味を堪能！

4月27日(木)にオープンした「ゴリラコーヒー」は、今年初めてグルメバーガーグランプリに参加。アメリカ南部の伝統料理ブルドポークをたっぷりサンドされたガツンとくるオリジナルバーガーが登場します。「イーエス クラシックス ダイナー」は、桜チップでスモークしたオリジナル BBQ ソースが自信作のバーガーが登場。このバーガーが味わえるのは世界中で六本木ヒルズだけ！

【限定 10 食】



**B-SIDE バーガー ¥1,200**  
(ゴリラコーヒー)

スパイスをすり込んだ豚肉を BBQ スタイルで火入れし、ホロホロに柔らかくしたアメリカ南部の伝統料理ブルドポークをサンド。厚切りベーコン、マッシュポテトに、ケールソテー、辛さ控えめフレッシュ赤唐辛子と個性豊かな味わいが華を添えた、ボリューム満点で食欲をそそる一品です。六本木ヒルズでしか食べることができない激レアメニュー。



**アルティメットベーコンチーズバーガー ¥1,512**  
(イーエス クラシックス ダイナー)

桜チップでスモークしたオリジナル BBQ ソースが自信作。肉汁あふれる包丁チョップの粗挽きパテ130g はジューシーで、ローストした自家製ベーコンはカリカリ！とろけるコルビージャックチーズ、フレッシュレタスにトマト、フライドオニオン、それぞれの個性を濃厚な燻製ソースがまとめ上げます。

## 注目ポイント2. ピンクバーガーや話題の牛かつバーガーなど個性派勢ぞろいのSNS映えバーガー！

ピンク色のバンズが一際目をひく「エル カフェ」のチキンブレストとピンクフムスのピンクバーガー。ピーツパウダーが練りこまれたオリジナルバンズに、オーガニック菜食材がサンドされた女子ウケ抜群のフォトジェニックバーガーです。その他ダイエッターでも罪悪感なく食べられるビーガンバーガーや、“牛かつ”がバンズからはみ出る個性派バーガーまで、SNS にアップしたいビジュアルバーガーが勢ぞろい。



**チキンブレストとピンクフムスのピンクバーガー ¥1,728** (エル カフェ)

ピーツパウダーを練り込んだピンクバンズに、ヘルシーチキンや色のアクセントとなるピンクフムス、エル カフェオリジナルのココナッツヨーグルト“coyo”のピンクソースを合わせた、女子ウケ抜群のフォトジェニックかつヘルシーなバーガー。ピーチココ味のコンブチャがセットになった限定メニュー。



【限定 30 食】

**ごぼうと大豆ミートのビーガンチーズバーガー 単品 ¥1,609** (ミスターファーマー 六本木)

お肉を一切使用しないビーガンバーガー。大豆ミートで、本物のお肉のような食感を再現。パテの上のチーズも“ソイチーズ”を使用。カレーパウダーで味付けされた種類の野菜が食欲をそそり、ダイエッターでも罪悪感なく食べられます。※プレートは ¥2,041



【限定 20 食】

**牛かつバーガー ¥1,680 ※ドリンク付き** (グリル ドミ コスギ)

全粒粉と天然酵母使用のバンズからはみ出したボリューム満点の US サーロインの牛かつに、新鮮野菜と自家製のアボカドマヨネーズソースをかけた個性派バーガー。洋食店ならではの調理法で揚げた牛かつは、口の中に肉の旨みがじゅわっと広がります。





### 注目ポイント 3. A5ランク国産牛やサーロインローストビーフなど。高級食材を使った贅沢バーガー！

リッチな気分を味わいたいときにオススメな贅沢バーガー。A5 ランクの国産牛にサマートリュフをあしらったバーガーや、サーロインのローストビーフを重ねたバーガーなどお値段もスペシャルなメニューがラインナップ。「バルバッコア」からは、数ある牛肉のなかでも最もブームになっている品種の内のひとつ“アンガス牛”をパテに使用した南米テイストのバーガーが登場します。



【限定 15 食】

豪州産ローストビーフバーガー ¥2,480  
(鉄板焼 開化屋)

1 時間以上じっくり鉄板火入れした極旨豪州産サーロインのローストビーフが何枚も重なったボリューム満点の一品。ローストビーフのピンク、オニオンの白、クレソンの緑、トマトの赤。見た目にも爽やかに噛むほどに肉のうまみが広がる、上品な味わいのバーガーです。



【限定 20 食】

テックスメックスバーガー ¥1,728  
(バルバッコア)

バルバッコア自慢のブラックアンガス牛を贅沢に 180g 使用した、肉の旨みを存分に味わえるバーガーです。サルサソースで味付けされた南米の肉料理シユラスコ専門店ならではの陽気なバーガーです。



A5 ランク山形牛とイタリア産サマートリュフの  
ジューシーバーガー ¥2,000  
(ヒルズ ダル・マット)

A5 ランク山形牛にフレッシュなサマートリュフをあしらった大人なバーガーは、トリュフ風味のマヨネーズと半熟に仕上げたスクランブルエッグが肉の旨みをより一層引き立てます。

### 注目ポイント 4. これぞグルメバーガー！ナイフとフォークで食す上級者向けバーガー

両手で持つかぶりつくだけでなく、ナイフとフォークを使っておしゃれに味わうのもグルメバーガーの醍醐味の一つ。27 種類のメニューの中には、上級者向けかつ、様々な国の特徴が色濃く出たメニューがラインナップしています。「フランツィスカーナー パー & グリル」は、自家製ザワークラウトやドイツ産ベーコンをサンドしたドイツ風。「エッグセレント」は、チキンやアボカド、自慢の卵など、メキシコの定番料理トスターダの具材をクロワッサンでサンドしたメキシコ風。ナイフとフォークでじっくり味わいたい、見た目も個性的で新しいスタイルのグルメバーガーです。



【限定 10 食】

自家製フォカッチャパンズバーガーイタリアン  
¥1,500 (アンディアアモ)

フォカッチャで包み込むのは、自家製ポロネーゼにモツアレラ、牛肉 100%パテと、トレビス、アーリーレッド、アボカド。シーザー風味のタルタルソースが酸味をプラスし、夏野菜の彩り鮮やかなメニューです。



【限定 20 食】

フランツィスバーガー ¥1,680  
(フランツィスカーナー パー & グリル)

ふっくらハンバーグに酸味の効いた自家製ザワークラウト、ドイツ産ベーコン、フレッシュトマトとオニオンに、ドイツの黒ビールを使用したまろやかで深いコクのデミグラスソースが魅力。ビールのお供にも最適です。



トスターダバーガー ¥1,700  
(エッグセレント)

メキシコの朝食の定番トスターダの具材であるチキンやハラペーニョ、サルサなどをクロワッサンでサンド。付け合せのトルティーヤがメキシコの風を感じさせます。

### 注目ポイント 5. 「#六本木グルメバーガー」を付けて“フォトジェニック”な画像を投稿キャンペーン開催

ハッシュタグを付けて、一押しのエントリーバーガー写真と味の感想をポストするだけで、素敵なプレゼントが当たる Instagram 投稿キャンペーンを開催します。詳細は「HILLS LIFE DAILY」特設ページ ([https://hillslife.jp/feature/burger\\_2017/](https://hillslife.jp/feature/burger_2017/)) で公開します。(※プレゼントは予告なく変更になる場合がございます。)

#### <参加方法>

1. スマートフォンで Instagram をインストール
2. 「HILLS LIFE DAILY」の公式インスタグラムアカウント (@hillslife\_daily) をフォロー
3. コメント欄にハッシュタグ「#六本木グルメバーガー」と「#ヒルズライフデイリー」を入力して画像を投稿
4. 投稿いただいた方の中から抽選で 20 名様に、六本木ヒルズお買い物券 5,000 円分をプレゼント

TODAY'S STORY FOR INNOVATIVE TOKYO  
**HILLS LIFE** DAILY  
 ヒルズを舞台に、TOKYO の新しい  
 ライフスタイルを毎日配信する WEB マガジン



## <グルメバーガーグランプリ 2017 参加メニュー 一覧>

### ■ レギュラーメニュー部門 (8種類)



エーエス クラシックス ダイナー



リゴレット バーアンドグリル



オーピカ モッツアレラ バー



ミスターファーマー 六本木



37 ステーキハウス & バー



ローダーデール



グランド ハイアット 東京  
オークドア



グランド ハイアット 東京  
フィオレンティーナ

### ■ 特別限定メニュー部門 (19種類)



エーエス クラシックス ダイナー



エッグセレント



フランチスカーナー バー & グリル



グリル ドミ コスギ



ゴリラコーヒー



TUSK(タスク)



鉄板焼 開化屋



バルパッコア



ヒルズ ダル・マット



リゴレット バーアンドグリル



エル カフェ



オーピカ モッツアレラバー



グリーンアジア



インド料理 ティヤ



毛利 サルヴァトーレ クオモ



アンディアーモ



とんかつ 豚組食堂



グランド ハイアット 東京  
オークドア



ロティ 六本木