

＜ハンバーガー発祥の地 六本木で今年も No.1 バーガーが決まる！＞

フォアグラ・トリュフ・A5 ランク牛を使ったラグジュアリーバーガーや、SNS 映え抜群の真っ黒バーガー、お肉不使用のヘルシーなバーガーまで！

激戦必至！「六本木 グルメバーガーグランプリ 2018」



六本木ヒルズ内の 21 店舗から 25 種類のバーガーが登場！



六本木ヒルズは、7月14日(土)～8月31日(金)の期間、夏の大好評グルメイベント「六本木 グルメバーガーグランプリ 2018」を開催します。今年は、ハンバーガー専門店をはじめとした 21 店舗が参加。日頃からハンバーガーを提供している店舗のレギュラーメニューから本イベントのために考案された個性豊かな限定メニューまで、美味しさはもちろん、見た目のインパクトや創造性を競い合い、六本木 No.1 のハンバーガーが決定します。5 回目の開催となる今年も、ハンバーガーの歴史を変える逸品が各店から揃います。



【エルカフェ】
夏野菜とジャークチキンの薬膳カレーバーガー



【TUSK(タスク)】
ハイファットバーガー
フレンチフライ添え



【グリーンアジア】
ココナッツ香るエスニックバーガー



【ゴリラコーヒー】ビーサイドバーガー



【ヒルズ ダル・マツ】
フォアグラ+A5 ランク山豚肩のジューシー
バーガー+山豚風味

《六本木 グルメバーガーグランプリ 2018 開催概要》

日 程： 2018年7月14日(土)～8月31日(金)
場 所： 六本木ヒルズ内の飲食店舗 21 店舗
詳 細： http://www.roppongihills.com/sp/burger_2018/ (※25 種類全てのバーガーをご覧いただけます)

《六本木 グルメバーガーグランプリとは》

日本初のハンバーガーショップがオープンした『ハンバーガー発祥の地』と言われている六本木を舞台に、六本木ヒルズ内の飲食店が参加し、ハンバーガーの人気投票を行い、六本木 No.1 のハンバーガーを決める祭典。今年で 5 回目の開催で昨年は延べ 2 万人以上が参加。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。「特別限定メニュー」部門と、「レギュラーメニュー」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、結果は 9 月上旬に六本木ヒルズの公式 WEB サイトで発表します。

インスタキャンペーンも実施！ 商品券(5,000円相当)を抽選で20名様にプレゼント

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。詳しくは特設ページ(https://hillslife.jp/feature/burger_2018/)まで！
※特設ページは7月6日(金)公開予定です。

◇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
担当： 渡邊、山村
TEL： 03-6406-6350 FAX： 03-6406-6483

株式会社ブラップジャパン
担当： 中野、梅木、須藤
TEL： 03-4580-9101 FAX： 03-4580-9151



*記載の価格は全て税込表記です。

昨年グランプリ獲得店は殿堂入り！ 注目必至の絶品バーガー

2017 年グランプリ獲得店のメニューに注目。3 年連続グランプリの王者「37 ステーキハウス&バー」の『37 クラシックバーガー』は殿堂入りメニューに。今年は、王道のパーティではなくチキンで勝負。特製スパイスの効いたホッターソースを絡め、ゴルゴンゾーラソースを添えた「バッファローチキン バーガー」が登場。また、ハンバーガー専門店「エース クラシックス ダイナー」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、特別限定メニュー、レギュラー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！

<2017 年のグランプリ獲得店>

レギュラーメニュー部門：グランプリ

37 ステーキハウス & バー

特別限定メニュー部門：グランプリ

エース クラシックス ダイナー

【レギュラー】

3 年連続
グランプリで
殿堂入り！



「37 クラシック バーガー」



「バッファローチキン バーガー
ゴルゴンゾーラのディップで」



「アルティメットベーコンチーズバーガー」(上)ロー&スロー テキサスBBQ バーガー
(下)ジューシールーシー チーズバーガー



【限定】50 食

パーティがバンズからこぼれ落ちる！ ボリューム & 食べ応え満点バーガー

食べにくさ過去最高！と豪語するのは、「TUSK(タスク)」が提供する『ハイファットバーガー』。300g のパティに、カリカリに焼いた巨大なベーコンと分厚いカマンベール、フレッシュな野菜が盛り盛り重なった、グルメバーガー至上前最強の重量を誇るメニューです。シュラスコ専門店「バルパッコア」からは、パーティの上にスペアリブがのった満足感たっぷりのメニューも登場します。

【限定 15 食】



「ハイファットバーガー フレンチフライ添え
¥2,500 (TUSK(タスク))

巨大パティとベーコンを挟んだ驚くほどボリュームなバーガーが初登場！ パティはなんと300g。さらに、巨大なベーコンに加え、カマンベールを1/2 個使用。高さもカロリーも桁違い！

【限定 20 食】



「テキサスロデオビーフバーガー」
¥1,944 (バルパッコア)

回転式オープンでじっくり焼いたスペアリブをジューシーなパティの上のせたロデオのようにワイルドなダブルビーフバーガー。ハラペーニョピクルスや自家製サルサの爽やかな辛さが夏を感じさせます。

【限定 30 食】六本木ヒルズ限定メニュー



「ビーサイドバーガー」
¥1,300 (ゴリラコーヒー)

味噌と醤油から作る甘辛い“自家製Wソイソース”が、ビーフパティや焼いたケールに絡みます。本来添えるフライドポテトをバンズで挟んだダイナミックなバーガー。添えられたコーンはチリや胡椒の香りがたっぷり。

トリュフ、フォアグラ、国産牛！ 高級食材踊るラグジュアリーバーガー

ラグジュアリーな気分になれること間違い無し。高級食材を惜しげもなく使用した、価格もラグジュアリーなバーガーが揃いました。「ヒルズ ダル・マット」からは2 種類のバーガーが参戦。どちらのバーガーにも、イタリア産サマートリュフが優雅な薫りを添えます。

【限定 10 食】



「フォアグラ+A ランク山形牛の
ジューシーバーガートリュフ風味」
¥2,800 (ヒルズ ダル・マット)

生で食べられるほど新鮮な A5 ランクの山形牛パティをレアで焼き、バルサミコ酢や赤ワインのソースと絡めたイタリアンスタイルのグルメバーガー。トリュフ独特の香りとフォアグラの満足感が、ハンバーガーをスタイリッシュな美食の域へと引き上げます。



「A ランク山形牛のジューシーバーガー
トリュフ風味」
¥2,000 (ヒルズ ダル・マット)

生で食べられるほど新鮮な A5 ランクの山形牛パティをレアで焼き、たっぷりのイタリア産サマートリュフ、マッシュルーム、自家製タルタルソースなどを挟んだハンバーガー。和牛のまろやかさとイタリアの贅沢な香りとうっとり。

【限定 5 食】



「～牛の祖先～キアニーナ牛の
スペシャルバーガーセット」 ¥3,000
(パーク6 パワードパイ ポンドルイ ボンカフェ)

キアニーナ牛、和牛、イベリコ豚をミックスした特別豪華なパーティは、噛むほどに口いっぱいに広がる赤身のおいしさ、まろやかな脂身、複数の肉の一体感が素晴らしく、満足感たっぷり。温野菜とドリンクが付きまます。



ハンバーガーはアメリカだけじゃない！ 異国の文化を感じる多国籍バーガー

大使館や外資系企業が立ち並ぶ国際色豊かな街 六本木ヒルズらしく、アメリカンテイストのハンバーガーだけではなく、多国籍バーガーも取り揃えています。今回は、東南アジアやフィンランド、インドの個性派バーガーをラインナップ。初参加の「フィンランドキッチン タロ」には、フィンランドビールでローストした玉葱をアクセントにしたバーガープレートが登場します。



【限定 20 食】

「ココナッツ香るエスニックバーガー」
¥1,500 (グリーンアジア)

ターメリックなどの香辛料でマリネしたのち片栗粉でパリッと揚げた唐揚げと、白ゴマがたっぷり付いた香ばしいパンズ、甘い香りが魅惑的な濃厚ココナッツミルク&パームシュガーのソースが抜群の相性。南国フルーツの盛り合わせがセットになっています。



【限定 10 食】

「タロ流フィンランドバーガープレート」
¥1,480 (フィンランドキッチン タロ)

リンゴンベリーの甘酸っぱいソースを塗ったパンズで、ビーフパティ、マリポーチーズ、フレッシュマッシュルーム、フィンランドビール「ラピンクルタ」でローストした玉ねぎをサンド。ボリューム満点ながら北欧らしい爽やかさが魅力です。



【限定 20 食】

「チキンチーズケバフバーガー」
¥1,380 (インド料理 デイヤ)

生クリーム、チーズ、スパイスでマリネした「白いチキン」を串に刺し、タンドリー窯の遠赤外線焼いた「ムルグマライ」がハンバーガーの主役。パンズもタンドリー窯で焼いているのでふんわりほかほか。キャベツ、ポテト、赤いマサラソースを好みで挟んでどうぞ。

ダイエット中でもOK！ 肉不使用や薬膳など罪悪感ナシのヘルシーバーガー

肉汁滴るボリューム満点バーガーもいいけれど、女性は特にそのカロリーも気になるところ。現代人の健康と美容をサポートするメニューを多数展開する「エル カフェ」では、薬膳カレーをテーマに、真っ黒なパンズがインスタ映えする斬新なバーガーを提供。「ミスターファーマー 六本木」では、驚くことに、お肉を一切使用しない罪悪感ナシのヘルシーバーガーが味わえます。



「夏野菜とジャックチキンの薬膳カレーバーガー」
¥1,512 (エル カフェ)

体内のクレンジングをサポートする活性炭入りの黒いパンズに、鶏もも肉のソテー、夏野菜、ほうれん草の薬膳カレーソースを挟んだヘルシーバーガー。ライムが効いて後味もさっぱり。六本木ヒルズ店の夏限定ドリンクで「コンブチャフローズン」付き。



【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」
¥2,149(プレート)、¥1,717(単品) (ミスターファーマー 六本木)

カレースパイス、刻んだごぼう、玉ねぎを加えて焼いた大豆ミートのパティはまるで肉のような食感。乳製品を使わないソイチーズのまろやかさもおいしさに拍車をかけます。プレート価格にはポテトとピクルス付き。ヘルシーなのに食べ応え満点です。

とんかつやハンバーグ！？ ハンバーガーの概念を覆す変り種バーガー

パンズに牛ひき肉のパティを挟んだものだけがハンバーガーではありません。六本木ヒルズ展望台 東京シティビューに位置する「ザ ムーン ラウンジ」では、濃厚なデミグラスソースたっぷりのハンバーグを丸々一個サンドした洋食風バーガーが登場。海拔250mの絶景を望みながら優雅なディナータイムをお過ごしいただけます。また、「とんかつ 豚組食堂」では、貴重な淡路島産「猪豚」のとんかつをサンド。カツサンドともまた異なる食感が楽しめる、新感覚バーガーです。



「ザ・ハンバーグ ハンバーガー」
¥2,160 (ザ ムーン ラウンジ)

ひとつひとつ手捏ねで作る同店のハンバーグは、濃厚なデミグラスソースと芳醇な肉汁で大人気。その人気メニューをパンズで挟んで期間限定のハンバーガーが誕生！野菜のみじん切りと酢で作る「ラビゴットソース」を好みでのせると、新しいおいしさに出合えます。



【限定 15 食】

「豚組のバーガー」
¥1,500 (とんかつ 豚組食堂)

イノシシと黒豚を交配した淡路島産の「猪豚」は、噛むほどに実感できる濃厚な味わいが特徴。その貴重な肉のとんかつを、とんかつソースと共に堪能できる限定の和バーガーです。青じそ、トマト、オリーブのサルサと一緒に挟むとさらに美味！



<グルメバーガーグランプリ 2018 参加メニュー 一覧>

■ 特別限定メニュー部門 (16種類)



エーエス クラシックス ダイナー



エッグセレント



フィンランドキッチン タロ



ゴリラコーヒー



TUSK(タスク)



バルバコア



エル カフェ



ヒルズ ダル・マツト



リゴレット バーアンドグリル



パーク6
パウード バイ ボンドルフィ ボンカフェ



37 ステーキハウス&バー



とんかつ 豚組食堂



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



ザ ムーン ラウンジ

■ レギュラーメニュー部門 (9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



ヒルズ ダル・マツト



パーク6
パウード バイ ボンドルフィ ボンカフェ



シェイク シャック



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