

昨年1万人以上が参加し、大好評だったグランプリの第2弾がパワーアップして登場!

六本木ヒルズ No.1 のハンバーガーを決める 『グルメバーガーグランプリ 2015』開催

バーガーづくりの熟練店の至極の逸品から、実力派レストランの特別限定メニューまで!

開催期間:2015年7月18日(土)~8月31日(月)

六本木ヒルズでは、昨年延べ1万人以上が参加し大好評だった、六本木ヒルズ内の飲食店が参加して「ハンバーガー」の人気投票を行う夏の祭典『グルメバーガーグランプリ 2015』を、7月18日(土)~8月31日(月)に開催します。

今年は24店舗から28種類のハンバーガーがエントリーし、昨年比で、参加店舗数・メニュー数共に約1.5倍にも増えました。普段からハンバーガーを店舗で提供している「レギュラーメニュー」と、六本木ヒルズ内の実力派レストランがこのイベントのためだけに考案した「特別限定メニュー」など、個性豊かなハンバーガーメニューが多数登場いたします。



- ◆オススメ① 昨年 No.1 を獲得したハンバーガーづくり熟練店舗の一押しメニュー
- ◆オススメ② 2015年注目グルメのミニハンバーガー“スライダー”
- ◆オススメ③ 変わり種ハンバーガー

《グルメバーガーグランプリとは?》

六本木ヒルズ内の飲食店が参加して、お客様が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1万人以上が参加した人気イベントで、今年で2回目の開催となります。注文したハンバーガー1個につき投票カードをお客様に1枚配布、お食事後に1~5の星(★)の数で採点いただき、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選出し、9月に六本木ヒルズの公式WEBサイトで発表します。

《今年は24店舗・全28種類のハンバーガーメニューがエントリー、特別限定メニューも多数登場!!》

今年は24店舗から28種類のハンバーガーメニューがエントリー。普段からハンバーガーを店舗で提供している「レギュラーメニュー」は全9品。お客様の反応を見ながら、今まで何度もバージョンアップしを重ねた至極の逸品です。実力派レストランが、このイベントのためだけに考案した特別限定メニューは全19品。練りに練ったアイデアと個性が詰まったとっておきのバーガーが多数登場します。

【グルメバーガーグランプリ 2015 開催概要】

開催期間:2015年7月18日(土)~8月31日(月)

開催場所:六本木ヒルズ内飲食店舗のうち24店舗が参加(28種類のメニューを販売)

詳細:http://www.roppongihills.com/sp/burger_2015/

◇本件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 山崎、藤富、山村
TEL:03-6406-6382 FAX:03-6406-6483

株式会社ブラップジャパン 井出、中野、中島、江川
TEL:03-4580-9103 FAX:03-4580-9151



(*記載の価格は全て税込表記)

※以下はメニュー例です。その他の参加店舗・メニュー詳細はウェブサイトをご参照くださいませ。

オススメ① 昨年 No.1 を獲得したハンバーガーづくり熟練店舗の一押しメニュー

昨年レギュラーメニューNo.1 のハンバーガーが再登場！ 特別限定メニューNo.1 獲得店は新メニューで勝負

2014年の「グルメハンバーガーグランプリ」は、全15店舗16種類のハンバーガーがエントリーし、37日間のイベントの結果、レギュラーメニューでは「リゴレット バーアンドグリル」の『リゴレット・バーガー』が、特別限定メニューでは「エース クラシックス ダイナー」の『アメリカンクラシックバーガー』と、どちらもハンバーガーづくりの熟練店舗がNo.1を獲得。今年、『リゴレット・バーガー』はそのままに、「エース クラシックス ダイナー」はどこか懐かしい家庭の味をモチーフにした『ザ・マザーバーガー』を投入し、王座死守を狙います。

2014年レギュラーメニュー部門
グランプリメニュー



リゴレット・バーガー ¥1,290(リゴレット バーアンドグリル)
ビーフ100%のパティにマッチするミルクたっぷりのオリジナルパンズ
パンズへのこだわりがリゴレット・バーガーの魅力。ミルクがたっぷり練り込まれているので、ふっくらとした仕上がり。表面にまぶされたケシの実もインパクト大。肉の旨みを引き出しつつ、香ばしい軽い食感を楽しめます。

2014年特別限定メニュー部門
グランプリ店舗
今年は新メニューが登場！



ザ・マザーバーガー ¥1,296(エース クラシックス ダイナー)
やっぱり大好き目玉焼き！どこか懐かしい家庭の味がモチーフ
ビーフ100%のパティにトマト、オニオン、レタス、チーズ、そして何より目玉焼き！白ゴマがのった香ばしいパンズをがっちりつかんで食べれば、デミグラスソースと肉の旨み、そして半熟卵が口いっぱいに広がります！

オススメ② 2015年注目グルメのミニハンバーガー“スライダー”

手のひらサイズのミニハンバーガー、見た目のかわいさや程よいボリューム感が女性にオススメ

「スライダー」とは小さなハンバーガーのことで、アメリカで誕生し、ファストフード店やレストラン、バーなどで軽食やおつまみとして提供されてきました。最近では日本でも独自にアレンジしたものを提供するお店が増え、見た目のかわいさや、異なる味を楽しめることで女性を中心に人気を集めている「スライダー」が特別限定メニューとして登場します。



ツインクリエーションバーガー ¥1,620 *ドリンク付
(グリル ドミ コスギ)
じっくり煮込んだデミグラスソースと
自家製ハンバーグの絶妙なハーモニー
直径7cmのミニバーガーの2個セット。こんがり香ばしく
グリルしたベーコンや、アボカド、トマトなど、プレートに並んだ
具材をお好みでサンドして楽しめます。



半バーガー ¥1,782
(ケンゾー エステイト ワイナリー) ※限定数あり
サッパリ&コッテリの2種類のミニバーガー
鶏肉タイプはムネ、モモ肉とマイタケのパティに、赤い袖胡椒
でピリッと辛いサッパリ系。牛肉タイプは和牛のパティとカレー
風味のアボカド、赤ワインの照り焼きソースがアクセントにな
ったコッテリ系。どちらもワインによく合います。



MARUGO スライダー ¥1,200
(シャポー マルゴ) ※限定数あり
エビクリームコロッケと赤ワイン煮のパティ
直径7cm、2種類のミニバーガーセット
赤ワインで煮込んだパティを使った大人向けブラザートバー
ガーと、アボカドとエビクリームコロッケを挟んだ上品なクロケッ
タバーガーの、2種類の味を楽しめるセット。

オススメ③ 変わり種ハンバーガー

真イワシやドイツで人気の焼きソーセージを使ったハンバーガーなど個性豊かなメニューも多数登場



真イワシのフリットとブラッドオレンジのシチリアンバーガー ¥1,080
(アンディアーモ) ※限定数あり
さわやかなオレンジの香り漂う真イワシを使ったヘルシーな一品
さっぱりと揚げた真イワシにブラッドオレンジソースを合わせたバーガー。さわやかな酸
味が特徴で、パンズの白ゴマが香ばしくヘルシー。レモンをかけて食べればパーニャ
カウダソースの刺激と相まって、食欲が落ちる夏でも食が進むこと間違いなし。



カレーヴルスト BITES! ¥1,400 (エッグセレント)
カレー風味の焼きソーセージ「カレーヴルスト」のドイツ風バーガー
ドイツで人気のカレー風味の焼きソーセージ「カレーヴルスト」を使ったバーガー。チ
ェダーチーズとスクランブルエッグを組み合わせてみました。バターをたっぷり使用した、
柔らかく少し甘みのあるオリジナルブリオッシュパンズともよく合います。

この夏おすすめしたい六本木ヒルズ『夏の厳選肉メニュー』も登場！

「高級肉」から、「カジュアル肉」まで、25店舗でバラエティに富んだ肉メニューを取り揃えています。

期間：2015年7月18日(土)～8月31日(月)

詳細：ウェブサイト(http://www.roppongihills.com/sp/meat_2015/)

