

世界各国の味が楽しめるバーガーや目の前で仕上げるライブ感満点のバーガーが登場！
「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」開催
六本木ヒルズ・麻布台ヒルズ・虎ノ門ヒルズより過去最多の 37 店舗が大集結

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズでは、夏のグルメの祭典「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」を7月1日(水)～8月31日(月)の期間に開催します。昨年も好評をいただいた本イベントに、今年は過去最多の 37 店舗が参戦。各店がオリジナリティを發揮した自信作のバーガーを、本イベント限定で提供します。



本イベントでは、お食事いただいたお客様による「ヒルズアプリ」での投票によって、全店の頂点となる「総合グランプリ」と、ヒルズ各館で No.1 となる「館グランプリ」を決定します。栄えあるグランプリを獲得したバーガーは、より多くのお客様さまにお楽しみいただけるよう、期間を延長して販売する予定です。過去最多の 37 店舗が参加する今年は、王道のバーガー専門店にとどまらず、今年オープンしたばかりの新店舗や、多種多様なジャンルの名店から、独自のアイデアを詰め込んだ個性豊かな限定バーガーが集結します。

グルメバーガーグランプリ発祥の地、六本木ヒルズからは全 10 店舗が参加。NY 発、ミシュラン一つ星を獲得したオシヨモコのオリジナルのサルサマチャを贅沢にかけた「OXOMOCO サルサマチャバーガー」や、南翔饅頭店(ナンショウマントウテン)のトロトロに煮込んだ角煮を挟んだ「点心師特製 上海角煮バーガー ～フカヒレスープ添え～」など、ユニークなバーガーが登場します。また、麻布台ヒルズからは全 9 店舗が参加。ショーグンバーガーのオマール海老と和牛を重ねた、フレンチの一皿のような「オマール海老と和牛バーガー」や、ペルー料理アルドのペルーを代表する料理「ロモ サルタード」を大胆に挟んだ「マチュピチュバーガー」など、異国情緒あふれるバーガーを堪能いただけます。そして虎ノ門ヒルズからは、全 18 店舗が参加。Tacos Way の特製のスパイシーチーズソースをかけて食べる「LA バーガー」や、Plancha ZURRIOLA が鉄板焼きで目の前で焼き上げる「スモーキーチポトレ×マンゴークランチバーガー」など、ライブ感あふれるバーガーの他、美味しさだけではなく見た目も楽しいバーガーを数多くご用意します。

■「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」開催概要

開催日時:2026年7月1日(水)～8月31日(月)

開催場所:六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズ

公式サイト:<https://www.hills-site.com/burgergp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:岩崎(080-4149-8178)、寺島(080-4652-3813)、吉田(080-7954-0896)

TEL: 03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:hills_pr@ssu.co.jp

※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
 ※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
 ※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■ひと口で海を越える！？世界各国の美味を詰め込んだバーガーが勢揃い

本場アメリカの最高品質ビーフや、グルメ大国ペルーの伝統料理、日本生まれの洋食メンチカツなど、バンズに挟む食材には世界各国の色が出ます。ソースやバーガーを通して世界各国の魅力をぜひご体感ください。

六本木
ヒルズ

・37 ステーキハウス & バー 熟成牛と胡椒の王様カンポットペッパーのロックラック風バーガー フレッシュライム香るサワークリーム &レフォールソース/3,500円

21 日間熟成ブラックアンガス×オージービーフを粗挽きにし、旨みを閉じ込めグリルしたパティはがつつり 180g。肉を頬張る幸せをますます押し上げるのは、華やかな風味と辛さを持つカンボジアの最高級生胡椒のカンポットペッパーです。ローストして甘みを引き出したパプリカが彩りを添え、ピンクペッパーとライムが爽やかなソースをかける手止まらない美味しさです。



六本木
ヒルズ

・オシヨモコ OXOMOCO サルサマチャバーガー /2,500 円

N. Y.ブルックリンでミシュラン一つ星を獲得したモダンメキシカン「オシヨモコ」から、メキシコ料理の伝統手法と素材を活かした斬新なバーガーが登場！味わいの決め手はシグネチャーディッシュにも使用するサルサマチャソース。数種の乾燥唐辛子とナッツ、ニンニク、胡麻などを合わせた自家製で、ピリ辛の奥にコクが広がり、ビーフ 100%パティを引き立てます。キャラメライズドオニオンやグレイビーソースがさらなる深みをプラスします。



1日
30食限定

六本木
ヒルズ

・南翔饅頭店(ナンショウマントウテン) 点心師特製 上海角煮バーガー ~ フカヒレスープ添え~/2,980円

熟練の点心師が作る特製バンズは、にんじんを混ぜて練った生地を蒸し上げた、ふんわりもっちり食感。じっくり甘辛くとろとろに煮込んだ角煮を挟み、香菜やセロリなどの野菜をのせれば、独創的な上海式バーガーの出来上がり。刻み青ザーサイ入り特製マスタードソースがびりりと効いています。贅沢な旨みのフカヒレスープは、お好みでバンズを浸して味わってもお楽しみいただけます。



1日
10食限定

麻布台
ヒルズ

・ペルー料理アルド マチュピチュバーガー/2,640 円

キヌア入りビーフパティの上にとっさり積み上がる、ペルー伝統料理の牛肉と野菜炒め「ロモサルタード」。醤油ベースの後引く味わいに、ピリ辛チーズソースがかかって食欲をかきたてます。さらにペルーのアンデス、アマゾン、海岸地帯を表現した3種のソースが添えられて、スパイシーな味変の楽しみも。キャッサバフライはほくほく食感とほのかな甘みが格別です。



麻布台
ヒルズ

・とんかつ河むら W メンチカツバーガー/1,800 円

林 SPF ポーク 100%のメンチカツを2枚重ねたバーガーは食べ応え抜群。味噌とタルタルソースを出汁でのばした特製ソースがじわりとくる肉の旨みを引き立て、ほのかに甘みのあるブリオッシュバンズとの相性も抜群です。バンズに塗った和からし、ごぼうチップスの香り、ロメインレタスの食感も小気味よく、秀逸なバランス。とんかつ店ならではの和の工夫が光る一品です。



虎ノ門
ヒルズ

・Plancha ZURRIOLA スモーキーチポトレ×マンゴークラ ンチバーガー/2,200円

スパニッシュ鉄板焼の専門店から登場するバーガーは、ハラペーニョを燻製した香辛料チポトレと甘酸っぱいフレッシュマンゴーをたっぷり合わせたソースが鮮烈な一品。鉄板でスマッシュして熱々に焼き上げた国産牛 100%パティやベーコンと一緒に頬張れば、スモーキーな風味、辛さ、甘さのバランスが絶妙です。フライドオニオンもざくざく小気味よいアクセントになります。



※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■歯応え満点の海老を音でも楽しむ。食べ比べにおすすめの”海老バーガー”

今年は各ヒルズより、ぷりぷりの海老を贅沢に使用した「海老バーガー」が揃いました。歯応え満点の弾力あふれる食感や、食べた時に広がる音の楽しさにも注目です。王道の海老カツバーガーからシュリンプケーキ、オマール海老の旨みを凝縮した特製ソースまで、海老尽くしのバーガーを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

六本木
ヒルズ

・アデツ

オマール海老カツと濃厚ビスクの贅沢バーガー

/3,300 円

ひと口頬張れば、オマール海老の旨みが口いっぱいに広がる極上の食体験。大きめにカットされたオマール海老と白脚海老の食感が楽しめるカツに、味の濃いブランド卵“蘭王”と、海老の味噌まで加えて煮詰めた濃厚なビスクの特製タルタルソースを合わせました。仕上げに桜海老の芳醇な香りを重ね、ブリオッシュが贅沢に包み込みます。



1日
15食限定

麻布台
ヒルズ

・ショーゲンバーガー

オマール海老と和牛バーガー/3,280円

オマール海老の贅沢な甘みと、黒毛和牛パティの力強い旨み。そこにクラムチャウダーソースの奥行きある味わいが重なり、全体をひとつにまとめます。ジャガイモとひじきのガレットがクリスピーな食感と程よい塩味のアクセントを添え、グリュイエールチーズの濃厚さ、ディルの爽やかさも好相性。途中でレモンを搾れば、唯一無二の美味しさがいっそう際立ちます。



麻布台
ヒルズ

・サーワーン ビストロ

シュリンプバーガー/2,154 円

バンコク発モダンタイ料理の名店が生み出す、ぷりぷり食感が楽しいタイ風海老カツ「シュリンプケーキ」がバーガーに。タイから直送されるフレッシュなコブミカの葉、パクチー、レモングラスの爽やかな香りが口いっぱいに広がります。甘味と酸味の2種類の梅を使ったソースが味に奥行きを与えて、後を引く美味しさです。スマッシュポテトと一緒にいかがでしょうか。



1日
15食限定

虎ノ門
ヒルズ

・BRASSERIE by plein

オマール海老出汁のブイヤベース バーガー/2,750円

サクッと弾ける海老カツに、濃厚なオマール海老の特製アメリカヌと、フェネル香る爽やかなタルタルを合わせました。自家製ルイユを塗り焼き上げたパンズに、グリーンカール、紫キャベツのマリネ、トマトの爽快感がマッチ。トッピングは上品な甘さの天使の海老グリル。スペシャルリテのブイヤベースとハーブポテトが添えられ、五感を満たす至高の一皿です。



1日
10食限定

虎ノ門
ヒルズ

・RITUEL 虎ノ門

トリプルシュリンプバーガー /2,200円

ぷりぷりの身がぎっしりと詰まった海老カツに、オマール海老の出汁が効いたアメリカヌソース、海老がごろっと入ったタルタルを重ねた、旨み三重の海老尽くしバーガー。自家製ブリオッシュパンズはエストラゴンバターが香り、蜜漬けレモンと有馬山椒、フレッシュディルが爽やかな後味を残します。伊勢海老塩を振ったスイートポテトフライも甘じょっぱさに夢中になること間違いありません。



※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
 ※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
 ※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■目の前で完成するライブ感も！誰もが虜になるこだわりのチーズバーガー！

昨年大好評の目の前でとろけるチーズを豪快にかけるチーズバーガーは今年も健在。食のエンタメが詰まったバーガーは虜になること間違いありません。フレッシュなブッラータやスパイシーチーズソースなど、各店舗のこだわりが詰まった名物チーズバーガーにもご注目ください。

・LAMMAS / ISTINTO

虎ノ門
ヒルズ

チーズ屋仕立てのB.L.T.C.バーガー /2,500円

高品質なヨーロッパチーズを徹底した管理でそろえる専門店が、チーズ好きのために作った一品です。その日最高の状態に熟成されたチーズを5~6種類ブレンドし、目の前でたっぷりメルト！バンズにミモレット系のチーズ、レタス、トマト、ビーフ100%の手ごねパティ、ベーコンを挟んだバーガー全体を覆いつくします。自然派ワインとのマリナーージュをお楽しみください。



1日
15食限定

・Tacos Way

虎ノ門
ヒルズ

LAバーガー/2,500円

ジューシーに焼き上げたビーフ100%パティとハラペーニョを挟んだ、クラシックなアメリカンスタイルのバーガーを、特製チーズソースに豪快にデ IPP！チボトレの辛さとチェダーのkokが溶け合ってやみつきに。L.A.ドジャーク・スタジアムでのスタイルにならない、バーガーやトルティーヤチップスはヘルメットに入れて提供され、わくわく気分が盛り上がります。



1日
10食限定

・毛利 サルヴァトーレ クオモ

六本木
ヒルズ

国産牛100%パテのハニーマスタード・ゴルゴンゾーラバーガー

/2,980円

粗挽き国産牛つなぎなし180gのパティは、ゴロッとした歯応えで肉本来の旨みがダイレクトに伝わってきます。たっぷりかけたはちみつのかみ、粒マスタードのぷちぷち食感、ゴルゴンゾーラピカンテなど3種のチーズに、シャリアピンソースのkokが重なって、手が止まらない美味しさに。ケールとポテトのサラダもハニーマスタードをまとい、気分をリフレッシュする際にぴったりです。



1日
10食限定

・オーピカ モッツアレラバー

六本木
ヒルズ

モッツアレラ アル マッシモ バーガー /3,200円

「自分にとってマッシモ(=最高)なバーガー」を楽しんでほしいという思いで、3種のイタリア直輸入チーズから選べるスタイルに。水牛ミルク100%のフレッシュモッツアレラ、それを燻製にしたアップミカータ、そしてブッラータからお好みでお選びいただけます。国産牛100%パティの旨み、ドライトマトの甘みと酸味、セルパチコの苦味がハーモニーを奏でるオープンタイプのバーガーです。



TAKE
OUT

・アヒリヤ

麻布台
ヒルズ

チキンティカバーガー/1,800円

ガラムマサラやターメリックなど、鮮度のよいスパイスに漬けたチキンを揚げて、ぷりっと香り高くジューシーに仕上げました。辛みを効かせたトマトチャツネと爽やかなミントソース、とろけるチーズがベストマッチ。レタスやキャロットラペ、ブロッコリースプラウトなど野菜もたっぷりです。豆粉の衣で揚げたポテトフライもやみつき必至です。



1日
10食限定

TAKE
OUT

・ラシーヌ

麻布台
ヒルズ

山形牛 3種チーズのプレミアムバーガー ~燻製ソース~/2,800円

圧倒的な肉感に驚かされるパティは、100%つなぎなしで山形牛すね肉を使ったもの。燻香をまとうBBQソース、3種のチーズ、ソテーして甘みを引き出したタマネギと絡み合う濃厚な旨みがたまりません。加えて、セルパチコの苦み、ハラペーニョの辛さで後味を引き締め、重層的でありながら重すぎない美味しさに。風味豊かな自家製ブリオッシュバンズとも好相性です。



1日
20食限定

TAKE
OUT

※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
 ※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
 ※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■肉汁があふれる食べ応え抜群バーガー

ビーフパティからベーコンまで、ジューシーな肉汁と満足感あふれるバーガーが登場。パティ2枚重ねにベーコンと炙りチーズを重ねたバーガーや、ブルドポークにビーフパティを重ねたバーガーなど、つい手を伸ばしたくなる至高の一品をご堪能ください。

六本木
ヒルズ

・リゴレット バーアンドグリル スパイシーブルドポークBBQバーガー /1,950円

本場アメリカの BBQ の定番である、ジューシーなビーフパティとブルドポークを自家製パンズでサンド。ブルドポークはスパイシーな味わいながら、下味にパイナップルを使うことでほのかな甘みをまとうせました。クミンやチリを利かせたテキサススタイルの特製 BBQ ソース、ハラペーニョの刺激、チェダーチーズのコク、グリーンカールが重なり合う一品です。



麻布台
ヒルズ

・麻布台ヒルズギャラリーカフェ 麴マリネのブルドポークバーガー エスプレッソBBQソース/2,300円

こぼれ落ちる自家製ブルドポークはなんと200g! 麴と擦りおろし林檎をベースにしたマリネ液で漬けた豚塊肉を、じっくり低温調理することでやわらかくホロホロ、旨みたっぷりの仕上がりに。チェダー&ゴーダチーズ、ベーコンとともに、バター香るパンズで挟みました。全体を引き締める BBQ ソースは、トマト麴とこだわりのエスプレッソを贅沢に使用してコク深い味わいに仕上げています。



虎ノ門
ヒルズ

・the 3rd Burger the 3rd Burger EVOLUTION ~肉倍 パティ×炙りチーズ&ベーコン~ /1,500円

毎日食べられるヘルシーさがコンセプト。小松菜のマリネや焼きトマトなどたっぷりの野菜と、わさび入りのタルタルがアクセントのシグネチャー「the 3rd Burger」進化バージョンの登場です。通常の倍である140gのビーフパティに、炙った倍量のチーズ、さらにベーコンを重ねました。パンズは「高加水」、白くてもちっとした「しろもち」、「全粒粉」から選べます。



■希少食材を惜しみなく使用！ワンランク上のスペシャルな贅沢バーガー

世界三大珍味のトリュフ、A5 ランクの和牛肉や神戸ビーフ、希少価値の高い雲丹まで、希少食材を惜しみなく使用した贅沢バーガーが揃います。ワンランク上のひとときを彩る特別なバーガーをお楽しみください。

六本木
ヒルズ

・ラ プリアンツァ 特製プリアンツァバーガー/4,400円

やわらかくジューシーなA5和牛と玉ねぎを煮込んだたっぷりのナポリ風ラグーに、とろけるブレッタチーズ、甘いフルーツトマトを合わせて自家製パンズで挟むという創意あふれるバーガーです。目の前でトリュフを惜しげなく削りかけられるスペシャルティ「トリュフと卵のオープン焼き」、トリュフ香るポテトとともに盛られた贅沢極まりないワンプレートです。



1日
5食限定

虎ノ門
ヒルズ

・Le Pristine Café Tokyo (ホテル虎ノ門ヒルズ) ローデッドバーガー/2,420円

ミシュランスターシェフ、セルジオ・ハーマン氏が監修するル・プリスティン東京チームが手がけたポークカツバーガー。揚げたてのカツに、濃厚なソースと熟成パルメザン、ライムゼストの爽やかな香りを添えました。自家製マスタードドレッシングでマリネしたキャベツとフェネル、エシャロットのピクルスを重ね、スマートリュフが香る特製マヨネーズで仕上げています。



虎ノ門
ヒルズ

・GOOD MORNING CAFE & GRILL 虎ノ門 神戸ビーフ&雲丹クリーム リッチバーガー/3,980円

上質な神戸ビーフパティの凝縮された旨みに、濃厚クリーミーな雲丹ソースが贅沢に重なる、まさに“ご褒美”バーガー。雲丹に生クリームや白ワイン、パルミジャーノ・レッジャーノを合わせた奥行きのあるソースと肉汁が溶け合っ、ひと口ごとに深い満足感をもたらします。発酵バター香る自家製プリオッシュパンズが具材の個性をやさしく包み込み、ひとつにまとめます。



1日
20食限定

※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
 ※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
 ※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」参加バーガー 一覧

【六本木ヒルズ(10 店舗)】



モッツアレラ アル
マッシュモ バーガー
(オーピカ モッツアレ
ラバー)
3,200 円



OXOMOCOサルサマ
チャバーガー
(オシヨモコ)
2,500 円



オマール海老カツと
濃厚ビスクの贅沢パ
ーガー
(アデツソ)
3,300 円



特製ブリアンツァパ
ーガー
(ラ ブリアンツァ)
4,400 円



ビストロバーガー
(シェイク シャック)
2,200 円



国産牛100%パテのハ
ニーマスタード・ゴル
ゴンゾーラバーガー
(毛利 サルヴァトーレ
クオモ)
2,980 円



スパイシーブルドポ
ーク BBQ バーガー
(リゴレット バーアンド
グリル)
1,950 円



熊本県産あか牛
100%を使用したサマ
ーフレッシュバーガー
(プリコラージュ プレ
ッド アンド カンパニ
ー)
3,200 円



点心師特製 上海角
煮バーガー ~フカヒ
レスープ添え~
(南翔饅頭店(ナンシ
ヨウマントウテン))
2,980 円



熟成牛と胡椒の王様
カンポットペッパーの
ロックラック風バーガ
ー フレッシュライム香るサ
ワークリーム&レフォールソ
ース
(37 ステーキハウス
& バー)
3,500 円

【麻布台ヒルズ(9 店舗)】



チキンティカバーガー
(アヒリヤ)
1,800 円



W メンチカツバーガー
(とんかつ河むら)
1,800 円



オマール海老と和牛
バーガー
(シヨーゲンバーガー)
3,280 円



ジャヌ グリル トリオ
バーガー
(ジャヌ グリル)
4,800 円



マチュピチュバーガー
(ペルー料理アルド)
2,640 円



シュリンプバーガー
(サーワーン ビストロ)
2,154 円



カニとアボカドの豆腐
バーガー ペリカン風
(ペリカンカフェ)
1,600 円



山形牛 3種チーズの
プレミアムバーガー
~燻製ソース~
(ラシーヌ)
2,800 円



麴マリネのブルドポ
ークバーガー エスプレ
ッソBBQソース
(麻布台ヒルズギャラ
リーカフェ)
2,300 円

※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
 ※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
 ※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。

【虎ノ門ヒルズ(18 店舗)】



ザ・ハンドレッド
(TOKYO NODE
CAFÉ)
2,500 円



スパニッシュ プラバ
ス パーガー
(bar espanol PICAR
1,800 円



茄子の塩胡椒と
よだれ鶏バーガー
(虎ノ門 蘭苑)
2,706 円



オマール海老出汁のブ
イヤベースバーガー
(BRASSERIE by plein)
2,750 円



LA パーガー
(Tacos Way)
2,500 円



BeBu グリーンサマ
ーバーガー
(アンダーズ 東京
BeBu)
4,300 円



ストラッチャテッラと彩
り夏野菜バーガー
(虎ノ門ヒルズカフェ)
1,500 円



本場NYスタイル
「ラムルーベン」の
プレミアムバーガー
(ヒツジパブリック)
2,980 円



スモーキーチボトレ×
マンゴークランチバー
ガー
(Plancha ZURRIOLA)
2,200 円



チーズ屋仕立ての
B.L.T.C.バーガー
(LAMMAS /
ISTINTO)
2,500 円



高知県産直送 白身
魚のスペシャルフィッ
シュバーガー
(dam pub)
3,300 円



ローデッドバーガー
(Le Pristine Café
Tokyo(ホテル虎ノ門
ヒルズ))
2,420 円



トリプルシュリンプバ
ーガー
(RITUEL 虎ノ門)
2,200 円



よなよなエールバー
ガー
(YONA YONA BEER
WORKS 新虎通り店)
2,000 円



the 3rd Burger
EVOLUTION ~肉倍
パティ×炙りチーズ&
ベーコン~
(the 3rd Burger)
1,500 円



宮崎県 有田牧場 黒
毛和牛のデミグラス
バーガー
(THE GRILL
TORANOMON)
2,600 円



黒毛和牛メンチカツ
のアボカドチーズバ
ーガー
(Bistro CentGrammes
Charbon
2,480 円



神戸ビーフ&雲丹クリ
ーム リッチバーガー
(GOOD MORNING
CAFE & GRILL虎ノ門)
3,980 円