

フィレステーキやトリュフなど高級食材を使った贅沢バーガーや
スイーツバーガー、まっくろバーガー、激辛など・渾身のメニューが揃い踏み！
激戦必至！ 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 2016』開催
～昨年は2万人が参加！ 27店舗 32種類から究極の逸品が決まる！～
＜開催期間：2016年7月16日(土)～8月31日(水)＞

六本木ヒルズでは、昨年延べ2万人以上が参加し大好評だった、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」の人気投票を行う夏の祭典『グルメバーガーグランプリ2016』を、7月16日(土)～8月31日(水)に開催します。

◆「**レギュラーメニュー**」と「**特別限定メニュー**」の2部門に、27店舗・32種類がエントリー！

今年は27店舗から32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部門」には全9品、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「特別限定メニュー部門」は全23品がエントリーします。正統派バーガーはもちろん、この期間のために考案された個性豊かなハンバーガーメニューも多数登場します。

◆**高級食材の贅沢バーガーやスイーツバーガー、まっくろバーガー、激辛など多彩なラインナップ！**

北海道産フィレステーキやトリュフなど高級食材を使った贅沢バーガーに加え、SNSでシェアしたくなるようなオールスイーツの「アイスバーガー」、あんこを使ったスイーツ仕立てのミニハンバーガー、竹炭でまっくろにしたインパクト大の「まっくろバーガー」、超激辛の「激辛バーガー」や「黒ビールバーガー」など、アイデアと個性が詰まったとっておきのメニューがラインナップいたします。



北海道産フィレステーキバーガー



スペシャルバーガー



激辛バーガー



アイスバーガー



まっくろバーガー

《**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3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。

◇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:03-6406-6350 FAX:03-6406-6483

株式会社ブラップジャパン 中野、蒲原、須藤
TEL:03-4580-9101 FAX:03-4580-9127



(*記載の価格は全て税込表記)

昨年グランプリ獲得店舗！ 毎日でも食べたい、素材を活かしたクラシックテイスト

“2015年グランプリ店”が今年も参戦！ 飽きのこない味が癖になる！



2015年
「レギュラーメニュー
部門」優勝店！

37 オリジナルバーガー アボカドトッピング ¥1,800
(37 ステーキハウス & バー)

ステーキハウスだからこそできるボリューム満点のジューシーパティ
炭火でじっくり焼き上げたオージービーフ 100%使用のパティは、香ばしく
ジューシー。ステーキハウスだからこそ、肉本来の旨みを堪能できるバー
ガーです。*アボカドトッピングは別途 ¥220



2015年
「特別限定メニュー
部門」優勝店！

リゴレット・バーガー ¥1,290 (リゴレット バーアンドグリル)
素材の味を活かした王道の味！

こだわりのパンは、ミルクがたっぷり練り込まれふくらとした仕上がりに。
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。オープン以来不動の人気 No.1 メニューです。

値段もスペシャル！ 高級食材を使った贅沢バーガー！

“北海道産フィレステーキ”や、“ずわいがに”、“トリュフ”を使った高級食材バーガーが登場！



北海道産神居牛フィレステーキバーガー
¥4,980 (鉄板焼 開化屋)

厚みのある高級ステーキを贅沢にもバーガーに
非常にやわらかい肉質が特徴の北海道産神居牛。
鉄板職人が目の前で調理し、フィレ独特の上質な旨み
を十分に引き出します。ボリューム満点な 100g のステ
ーキを特製ステーキソースと一緒にサンド。
*1日10個限定



クラブビーフバーガー ¥1,480 (TUSK)
海と山の幸を贅沢に使用した究極のバー
ガー！

酸味のあるケイパーと粒マスタードを加え、食べ
やすくほぐした国産ズワイ蟹と、ジューシーに焼
きあがった肉厚のパテの共演。噛みしめた瞬
間、今までに体験したことがない新しい味わい
のハーモニーが広がります。



サマートリュフマッシュルームチーズバーガー
¥2,500 (ROTI ROPPONGI)

200g の 100%ビーフパティに薫り高いトリュフ
バターがマッチ！
100%ビーフパティに、香り高いトリュフバターでソテーし
たマッシュルームとグリユールチーズをトッピング。パン
ズは、プリオッシュまたはホールウイートの 2 種類から
選びいただけます。

SNS でシェアしたい！！ これまでに無い“新感覚バーガー”

“スイーツバーガー”やミニサイズの“スライダー”、インパクト大の“まっくろバーガー”



アイスバーガー ¥2,402 *別途サービス料
(オーク ドア/グランド ハイアット 東京)
アイスをプリオッシュのパンズではさんだ“アイス
バーガー”

チョコレートがコーティングされたプリオッシュで、ラズ
ベリーアイスとフルーツをはさんだ冷たいスイーツバー
ガー。ポテトに見立てたシナモン風味のサクサクのパ
イは、甘酸っぱいラズベリーソースにディップしてい
だきます。モチモチのパンズとひんやり冷たいアイスの
コントラストが楽しめる新感覚スイーツ。



ジキルとハイド ¥1,080 (ピットインクラブ)
チキンサラダバーガーとフルーツクリームバー
ガーのコンボ

チキンやアボカドを使ったヘルシーバーガー「ジキ
ル」と、あんことホイップがたっぷりつまったスイーツ
バーガー「ハイド」を毎朝焼きたての天然酵母パ
ンで提供。選べるドリンクとセットで。



まっくろバーガー ¥1,380
(ミュージアム カフェ & レストラン
THE SUN & THE MOON)

竹炭でまっくろに！ 目にも驚くインパクト大の
バーガー
フォカッチャ生地に竹炭を加えた、まっくろのパンズにボ
リューム感たっぷりのメンチカツを挟んだバーガーです。
ネーミングの通り“まっくろ”に仕上がっています。
52 階の天空から景色とともに楽しみください。



六本木ヒルズならではの！ 多彩なバーガーがラインナップ！

海外で話題の炭&ケール入り！
“ヘルシーバーガー”！



ケールバーガーwith コールドプレスジュース
¥1,382 (エル カフェ)

セレブに人気の炭&ケール！ 食生活の乱れ、メタボが気になる人にもオススメ！

体内のクレンジングをサポートする炭入りパンズに低カロリー・高たんぱく質の国産鶏と契約農家のオーガニックケールソテーをたっぷりサンド。紫キャベツ、人参、レンズ豆のデリもプラス。食物繊維豊富なケールコールドプレスジュース 100ml は食前に飲んでコレステロール吸収を抑制！ 男性にもおすすめのヘルシーバーガーです。

辛さやみつきスパイシーな夏！
“激²辛バーガー”！



自家製サルシッチャとたっぷり野菜の
激辛アラビアータバーガー ¥1,620
(ヒルズ ダル・マツ)

豚肉の旨みと辛さで、冷えた白ワインが進みます

ソースに使用したのは、唐辛子とニンニクが効いたダルマツ名物の激辛アラビアータ。夏野菜のグリルとサルシッチャのパテに、辛みとトマトの酸味が相まった大人のバーガーです。唐辛子オイルでさらに辛さを足すことができます。

ビール好きにはたまらない！
“黒ビールバーガー”！



ダブルバーガー ¥2,138
(フランチスカーナー バー & グリル)
※限定 20 食

ビールをつかった大人の味！

塩味の利いたボリューム満点の粗挽き豚肉パテに、ドイツ産ザワークラウトの酸味と、ハニーマスタードの甘辛さがバーガー全体の調和をもたらします。黒ビールを使った手作りパンズとピクルスもここだけの味わいです。

<番外編>フォトジェニック！ “タワーバーガー”



スペシャルバーガー ¥6,480
(エーエス クラシックス ダイナー)

迫力満点の 5 人前！ 高さ約 40cm の夢のようなハンバーガーが登場！

バーガーグランプリ開催期間の「番外編」として、エントリーメニューとは別に用意されたスペシャルなグルメバーガーは迫力満点の 5 人前！ 牛肉 100% のパテと新鮮な野菜のハーモニーは格別です。品質にこだわるアメリカンダイナーが作る、見た目だけではなくグルメバーガーをぜひお楽しみください。

※本メニューはグランプリ参加メニューではありません

その他、全エントリーバーガーの詳細は、こちらよりご確認ください。 ※2016 年 7 月 16 日(土)公開予定
<URL: www.roppongihills.com/sp/burger_2016 >