

＜六本木ヒルズとその周辺施設 19 店舗 24 種類のバーガーがエントリー＞



この夏、六本木エリアの No.1 バーガーが決まる



「六本木グルメバーガーグランプリ 2019」開幕！

燻製、ブルーチーズから、フォアグラやトリュフまで、こだわりバーガーが勢ぞろい

六本木ヒルズは、7月13日(土)～8月31日(土)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 2019」を開催します。6回目の開催となる今年は、ハンバーガー専門店など19店舗から24種類のバーガーがエントリー。普段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と本イベントのために考案された個性豊かな特別限定メニューの2部門で、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、六本木エリアのNo.1ハンバーガーを決定します。毎年激戦の本イベントが、今年も暑い夏を盛り上げます。



《六本木 グルメバーガーグランプリ 2019 開催概要》

日程： 2019年7月13日(土)～8月31日(土)
 場所： 六本木ヒルズとその周辺施設の飲食店 19 店舗
 詳細： https://www.roppongihills.com/sp/burger_2019/ (24種類全てのバーガーをご覧いただけます。)
 ※特設ページは7月5日(金)公開予定です。

《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、六本木ヒルズとその周辺施設の飲食店が参加し、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6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。

《2つのインスタキャンペーンを実施！抽選で商品券(5,000円相当・20名様)や素敵なプレゼントがもらえる》

同時に2つのプレゼントに応募できるインスタグラム投稿キャンペーンを実施します。
 キャンペーン① ハッシュタグを付けて、イチオシのエントリーバーガー写真と味の感想をポスト！
 キャンペーン② [NEW]インスタグラム上でバーガーのパズルを完成させてストーリーにポスト！
 詳細： https://hillslife.jp/feature/burger_2019/

◇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： 永田倫、渡邊茂一、山村麻理恵
 TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

株式会社ブラップジャパン
 担当： 梅木優、中野身穂、須藤千賀子
 TEL: 03-4580-9101 FAX: 03-4580-9151



*記載の価格は全て税込表記です。
*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

👑ハンバーガーの王道！100%ビーフパティを使用したバーガー

ハンバーガーの王道、上質な 100%ビーフパティを使ったメニューをラインナップ。3 年連続レギュラーメニュー部門のグランプリを獲得し、昨年殿堂入りした「37 ステーキハウス & バー」からは、炭火で焼き上げた 100%ビーフの肉汁と 2 種類のタイプが違うチーズの相性が抜群なメニューが登場。昨年レギュラーメニュー部門でグランプリを獲得した「リゴレット バーアンドグリル」は、定番のテリヤキバーガーをリゴレット風アレンジした『チポトレテリヤキベーコンエッグバーガー』をご用意。ピリ辛のチポトレソースが絶品です。



「W のチーズ香る 100%ビーフ BLTAZ
バーガー BBQ ソース」
¥2,376
(37 ステーキハウス & バー)

100%ビーフを炭火で焼き上げ、BLTAZ にズッキーニのグリルをトッピング。2 種類のタイプの違うチーズのフレーバーが肉汁とともに口の中に広がります。スパイシーなチャンキーサルサソースをアクセントに BBQ ソースでお召し上がりください。



「チポトレテリヤキベーコンエッグバーガー」
¥1,782
(リゴレット バーアンドグリル)

定番のテリヤキバーガーを六本木リゴレットがアレンジ！燻製ハラペーニョを使ったピリ辛でコクのあるチポトレソースがポイント！



「黒ごま和牛炭火バーガー アリッサソース」
¥1,800
(プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー)

黒ごまを練り込んだインパクト大の真っ黒な自家製パンで、炭火で焼いたジューシーな 100%パティをサンドしました。スパイシーなアリッサソースと乳酸醗酵キャベツやトマトで、辛味と甘味と酸味のバランスを取っています！

👑自分へのご褒美にぴったり！高級食材を使用した贅沢バーガー

高級食材を使用したラグジュアリーバーガーが今年も登場します。昨年特別限定メニュー部門でグランプリを獲得した「ヒルズ ダル・マツ」や「ザ ムーン ラウンジ」では、新鮮なフォアグラを贅沢に使用したバーガーを提供。また、衣にまでチーズを混ぜ込まれた、細部までとことんリッチなバーガーも。特別な気分が味わえます。



「フォアグラ+A5 ランク山形牛の
ジューシーバーガートリュフ風味」
¥2,980 (20 食/1 日限定)
ヒルズ ダル・マツ

昨年のグランプリ獲得店！生で食べられるほど新鮮な A5 ランク山形牛のパティに、フレッシュフォアグラ、トリュフの世界的珍味を掛け合わせたイタリアンスタイルの美食的バーガー。「この夏、ここでしか味わえない」限定バーガーです。



「ザ・フォアグラバーガー」
¥3,024 (20 食/1 日限定)
ザ ムーン ラウンジ

フォアグラハンバーグを間に挟んで仕上げたボリュームたっぷりのハンバーガー。中には贅沢にフォアグラを入れ、焼き上げた自家製のパティをはさみ、仕上げに THE MOON 特製のデミグラスソースをたっぷりかけて。一口食べると肉汁が溢れ出す贅沢なハンバーガーを是非 THE MOON Lounge で！



「ミラネーゼバーガー」
¥3,020
オーヒカ モッツアレラバー

グラナパダーノチーズを混ぜ込んだ衣をつけて焼き上げたミラネーゼバーガーです。水牛モッツアレラに酸味のあるチェリートマトとルッコラの苦味が相性抜群です。



*記載の価格は全て税込表記です。
*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

👑 **ビーフパティだけがハンバーガーじゃない！ 変わり種バーガー**

ビーフパティ以外をサンドした変わり種バーガーが集結！「ローステッド コーヒー ラボラトリー」からは、ハーブとスパイスのみで育てられたこだわりのシュリンプとチョリソーをサンドした『スパイシーシュリンプ&チョリソーバーガー』が登場します。グランドハイアット 東京「オーク ドア」の『UFO バーガー』は、UFO を彷彿とさせる円形の巨大パティとクリスピーチェダーチーズがバンズからはみ出るボリュームです。舌だけでなく、目でも楽しめる個性豊かなメニューがラインナップします。



「スパイシーシュリンプ&チョリソーバーガー」
¥1,300 (30食/1日限定)
ローステッド コーヒー ラボラトリー

ハーブとスパイスのみで育てられたこだわりのシュリンプをはさみ、BBQ ソースが香ばしく漂うパティと特製ソーセージがインパクト大のバーガーです。タバスコもきかせて甘辛く仕上げました。



「UFO バーガー」
¥2,160 ※サービス料別
グランド ハイアット 東京 オークドア

サクサクに焼き上げたクリスピーチェダーチーズの食感と、UFO を思わせる印象的な見た目は、写真や動画にも映えるインパクト満点のバーガーです。アメリカ産プライムビーフを使用したパティと人気のオーク ドア バーガーにも使用するバンズ、グリルした新鮮な食材とともに楽しみください。



「スモーキーローストビーフバーガー」で広がる風味を存分にお楽しみください。
¥1,980 (15食/1日限定)
毛利 サルヴァトーレ クオモ

BBQ とテリヤキソースを合わせたソースにマリネしたローストビーフをサンド。燻製薫る自家製マヨネーズを使用し、ピリ辛と甘さのバランスが良いバーガーです。ローストビーフ・卵・マヨネーズも全て燻製しているため、口の中



「チーズ in メンチバーガー」
¥2,500 (15食/1日限定)
とんかつ 豚組食堂

自慢のブランド豚を活かした特製メンチかつに、たっぷりチーズを詰め込みました。まずは濃厚な肉汁溢れるメンチかつ。次はとろけ出すチーズによりまろやかで奥深い味わいに。そして最後はピリリとスパイシーな…これは食べてからの楽しみ…。食べ進める度に重なり合う味覚の ハーモニーをお楽しみください！

👑 **ブルーチーズを使用したものも登場！ チーズ好きにオススメバーガー**

バーガーに欠かせないと言っても過言ではないほど、相性抜群のチーズ。オリジナルのミックスチーズがたっぷりかけられたバーガーや、ブルーチーズがアクセントのバーガーなど、チーズ好きにはたまらないこだわりの逸品が揃います。



「CHEESE AVALANCHE BURGER」
¥1,650 (30食/1日限定)
エーエス クラシックス ダイナー

ラクレット、ゴーダ、ホワイトチェダーのミックスチーズが雪崩(アバランチ)の如くトッピングされたバーガーです！ラクレット、モッツアレラ、ゴーダ、ゴルゴンゾーラを合わせたチーズはポテトをつけてもお楽しみください。



「ブルーチーズスタンドリーチキンバーガー」
¥1,400 (15食/1日限定)
インド料理 ディヤ

ブルーチーズ、生クリーム、スパイスでマリネした「白いチキン」を串に刺し、タンドール窯で焼き上げました。ジューシーなお肉はバンズとの相性はもちろんの事、そのままでも美味しく召し上がれます！



「スモークチーズとマッシュルームのバルバッコアバーガー」
平日ランチ(サラダバー付き)¥2,700 週末ランチ¥1,728
平日・週末ダイナー¥1,728 (10食/1日限定)
バルバッコア

バルバッコアで提供しているジューシーな牛肉を100%使用し、スモークチーズとマッシュルームが際立つクラシックバーガーです。スモークチーズの風味と共に肉の旨みをたっぷり味わえます。



「オルタナティブブルーチーズビーフバーガー」
¥2,538 (15食/1日限定)
TUSK(タスク)

トマトをベースに香味野菜をふんだんに使用しカルダモンが香るソースをまとったビーフバーガー。隠し味にビールとジンで風味付け。アクセントにブルーチーズを加えました。ビールとご一緒にぜひお召し上がりください。



<六本木グルメバーガーグランプリ 2019 参加メニュー 一覧>

■ 特別限定メニュー部門 (16 種類)



インド料理 ティヤ



エーエス クラシックス ダイナー



エッグセレント



グランド ハイアット 東京
オーク ドア



オーピカ モッツアレラバー



ザ ムーン ラウンジ



TUSK(タスク)



とんかつ 豚組食堂



バルバッコア



パーク6
パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ



ヒルズ ダル・マツ



プリコラージュ
ブレッド アンド カンパニー



毛利 サルヴァトーレ クオモ



リゴレット バーアンドグリル



ローステッド コーヒー ラボラトリー



37 ステーキハウス & バー

■ 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



グランド ハイアット 東京
オーク ドア



オーピカ モッツアレラバー



シェイク シャック



パーク6 パワード バイ
ボンドルフィ ボンカフェ



ピストロ ヴィーノ



グランド ハイアット 東京
フィオレンティーナ



リゴレット バーアンドグリル



*記載の価格は全て税込表記です。
*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

昨年グランプリ獲得店が今年も参戦！注目必至の絶品バーガー

2018年のレギュラーメニュー部門グランプリは、「リゴレット バーアンドグリル」。今年は、つなぎを一切使用せず牛100%で仕上げた王道バーガー2種類で勝負します。同じく昨年、特別限定メニュー部門グランプリの「ヒルズ ダル・マツ」は、今年も、フォアグラ・A5ランク山形牛・トリュフを贅沢に使った「フォアグラ+A5ランク山形牛のジューシーバーガートリュフ風味」で勝負。さらに、激辛バーガー&フルーツを使ったスイーツバーガーの贅沢セットも登場。昨年の王者に、今年も目が離せません。

レギュラーメニュー部門：グランプリ
リゴレット バーアンドグリル



「リゴレットバーガー」

特別限定メニュー部門：グランプリ
ヒルズ ダル・マツ



「フォアグラ+A5ランク山形牛のジューシーバーガートリュフ風味」

殿堂入りバーガー

「六本木ヒルズグルメバーガーグランプリ」の2015年、2016年、2017年の「レギュラーメニュー部門」で、見事3年連続グランプリに輝いた「37 ステーキハウス & バー」の「37 クラシックバーガー」は昨年殿堂入りしました。炭火で焼上げたステーキハウスならではの180g肉厚パティは肉本来の旨みがいっぱいで、多くのファンを唸らす逸品。今年も、特別限定メニュー部門に「Wのチーズ香る100%ビーフBLTAZバーガーBBQソース」でエントリーします。

※写真のアボカドはトッピングの一例です。
各種トッピングは別途料金となります。

37 ステーキハウス & バー



「37 クラシックバーガー」

その他に、六本木ヒルズでしか出会えない激辛系やスイーツ系バーガーも！

※六本木グルメバーガーグランプリ投票対象外です。



六本木ヒルズでは、六本木グルメバーガーグランプリにはエントリーしていない、バーガーメニューもご用意しています。こちらも併せてご堪能ください。

- ① チポトレジャックチーズバーガー
¥1,410 エーエス クラシックス ダイナー
- ② アイスバーガー -クランチ ナッティ バナナ-
¥1,674 (15食/1日限定) エッグセレント
- ③ オーク ドア アイスバーガーアフタヌーンティー
¥2,160 (2名様より) ※サービス料別 グランド ハイアット 東京 オーク ドア
- ④ HOT & SWEET バーガーセット
A5ランク山形牛のジューシーバーガートリュフ風味名物激辛アラビータソース、完熟プラムのフルーツバーガー
¥2,160 ヒルズ ダル・マツ
- ⑤ サマーズホットバーガー
平日ランチ(サラダバー付き)¥2,376 週末ランチ¥1,512 平日・週末ディナー¥1,512 (10食/1日限定) パルパッコア