

黒毛和牛やオマール海老など厳選素材を使用した珠玉の一皿を提供 「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」初開催

各国料理にカレーのエッセンスを加えた一皿や 1 万円以上の超高級カレーなど期間限定の 18 品が登場

森ビル株式会社が運営する六本木ヒルズ(東京都港区)では、3 月 26 日(土)～5 月 8 日(日)の期間、六本木ヒルズ内の 18 店舗が参加する新たな食の祭典「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」を開催します。各店舗がこの期間しか食べられない限定カレーを提供し、「味」「インパクト(見た目)」「クリエイティビティ」の各部門でグランプリを目指します。

黒毛和牛やイベリコ豚、オマール海老など素材にも徹底的にこだわった絶品カレーはもちろん、本格四川料理の名店「老四川 飘香小院」や韓国料理の「KOREAN BBQ 水刺間」、日本料理店「蕎麦前 山都」など、各国の定番メニューにカレーのエッセンスを加えた『ハイブリッドカレー』も登場します。また、「六本木うかい亭」やグランド ハイアット 東京の「けやき坂」などの名店も参加。各店舗がジャンルの垣根を超えて、究極のカレーを提供します。

また、本イベント期間中は、カレーの新たな楽しみ方として、各店舗の自慢のカレーとアルコールを同時に楽しむペアリングも提案します。

この春は「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」で、お気に入りの一皿を探してみませんか。



バルバッコア



毛利 サルヴァトーレ クオモ



老四川
飘香小院



けやき坂

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」開催概要

日程: 3 月 26 日(土)～5 月 8 日(日)

参加店舗: インド料理 ディヤ、グランドフードホール、KOREAN BBQ 水刺間、37 ステーキハウス & バー、蕎麦前 山都、タイストリートフード バイ クルン・サイアム、中国料理 ゴールデンタイガー、鐵ちゃん、パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ、パスタ&ピッツァ ウオタ、バルバッコア、ビキニ シス、ヒルズ ダル・マット、毛利 サルヴァトーレ クオモ、ヤミーズ 旧ヤム邸、老四川 飘香小院、六本木うかい亭、けやき坂(グランド ハイアット 東京)

詳細 URL: https://www.roppongihills.com/sp/curry_2022/



六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022

◇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: 渡邊茂一、山村麻里恵、岡山澄香
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

六本木ヒルズ PR 事務局(株式会社プラチナム)
担当: 神谷摩耶、永瀬典子、小野悠奈
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075
MAIL: hills_pr@vectorinc.co.jp

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※各メニューの提供時間は HP でご確認ください。

ビーフやラムがカレーに鎮座するミートラバー垂涎の『肉系カレー』



ビーフやラムなど、各店自慢の肉メニューが堂々とカレーの上に鎮座した、ミートラバー垂涎の『肉系カレー』が大集結。カレーの上にたっぷり盛りつけた特製ローストビーフが目にも嬉しい「バルバッコア」のシュラスコ屋のビーフカレーや、フンドボーの豊かなコクが重層的な旨さを演出する「ヒルズ ダル・マツ」の山形牛ホホ肉とすりたてトリュフのリッチな赤ワインカレー ～4 種キノコのリゾットと共に～など、ボリュームで満足度も高い限定カレーが揃います。各店舗が趣向を凝らした『肉系カレー』を類張れば、口いっぱいに幸福感が広がることは間違いなしです。



シュラスコ屋のビーフカレー

バルバッコア

イートイン 2,900 円

ローストビーフ 200g+たっぷり煮込み肉の迫力！富士山のようにそびえるカレーマウンテン。ブラックアンガス牛の赤身肉を柔らかく煮込み、11 種類のスパイスで味付けしたカレーに、特製ローストビーフをたっぷりまわして、パルメザンチーズとローストオニオンを散らしています。

1日
15食
限定



山形牛ホホ肉とすりたてトリュフのリッチな赤ワインカレー～4 種キノコのリゾットと共に～

ヒルズ ダル・マツ

イートイン ¥3,520

テイクアウト ¥3,200

フンドボーの豊かなコクに赤ワインの酸味と 8 種のスパイスが融合した芳醇なカレー。じっくり煮込んだ山形牛ホホ肉もゴロツと入り、ほろりと口の中でとろけます。トリュフ香るリゾットとともに、燻香をつけたマスカルポーネを溶かしながら食べれば、奇跡のバランス感到感嘆必至！

1日
20食
限定



赤城牛フィレ肉のビーフカツカレー

37 ステーキハウス & バー

イートイン ¥4,500

テイクアウト ¥4,600

ドドンと鎮座する約 200g のフィレカツ。ステーキに使う赤城牛のフィレ肉をカリッと揚げ、贅沢にトッピングしました。見た目もそそられるカレーは、同店のハンバーグソースの要であるグレービーソースと、コリアンダーやクミンなどのスパイスを合わせた舌馴染みのよい味わい。

KEYAKI
ZAKA



ラムチョップのカリー

／菜の花入りバスマティライス

インド料理 ティヤ

イートイン ¥1,800

テイクアウト ¥1,800

ヨーグルトとスパイスで 48 時間マリネして柔らかくしたラムチョップを、タンドールで一気に焼き上げます。インド中世ムガル帝国のペルシア文化をくんだ羊肉に合わせるカレーは、トマトベースにクローブやシナモンなどのスパイスを加え、豊かな香りに仕上げました。

1日
20食
限定

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※各メニューの提供時間は HP でご確認ください。

海の幸がカレーの深みとコクを底上げする『魚介系カレー』も必食

海老やカニ、ホタテなどの新鮮な魚介類をふんだんに使用した、旨みたっぷりの『魚介系カレー』が大集合。ペスカトーレソースをベースにしたカレールーの上に乗った丸ごと揚げられたソフトシェルクラブが存在感を放つ「毛利 サルヴァトーレ クオモ」のブラックペスカトーレカレーや、一皿で海老の旨みを心ゆくまで楽しめる「パスタ&ピッツァ ウオタ」の海老いっぱい幸せ curry など、海の幸を十分に堪能できる各レストランの自慢のカレーが登場します。



ブラックペスカトーレカレー
毛利 サルヴァトーレ クオモ
イートイン ¥2,480

ドンと存在感を放っているのは、まるごと揚げたソフトシェルクラブ。イタリア料理のペスカトーレに、イカ墨、ムール貝やアサリなどの魚介類をたっぷり入れて煮込んだカレーは、海の恵みそのもの。ホタテのカダイフ揚げ、パクチーも良いアクセントに。



海老いっぱいの幸せ curry
パスタ&ピッツァ ウオタ
イートイン ¥2,980

新鮮魚介が自慢のイタリアンから生み出されたカレーは、海老の旨みを追求した贅沢な一皿。オマール海老 1 尾と芝海老 5 尾がのっているだけでなく、カレーを頼れば濃厚な海老の味わいがいっばいに広がります。トマトとターメリック、2 色のライスと一緒に。



おぼれダコのドライカレー
香り野菜のソテー添え
グランドフードホール
イートイン ¥1,925
テイクアウト ¥1,890

タコのトマト煮込み「アッフォガート」を無水調理で仕上げ、旨みを濃縮。そこに 12 種のスパイスを加えて、優しく複雑味のあるドライカレーに仕立てました。タコのプリプリ感に五穀米ともち麦の食感、ケールなど 9 種の炒め野菜の香りのコントラストも秀逸。小麦粉不使用で後味は軽やか。



館料理専門
鐵ちゃんの鯖カツカレー
鐵ちゃん
イートイン ¥1,580
テイクアウト ¥1,580

長崎県などで獲れるマグロのハラモをカツに。刺し身で食べられるほど新鮮なので、衣はからっと、中身はレアに揚げています。トマトと香味野菜、スパイス 10 種ほどを煮込んで作ったオリジナルカレーはフレッシュな素材感で、カツと好相性。寿司屋の玉子焼きもトッピング。



帆立とクレソンの香草トリキーマ
ヤミーズ 旧ヤム邸
イートイン ¥990～1,650
テイクアウト ¥850～950

15 種ほどのスパイスが奏でる繊細な香りや味、それを受け止めるホタテの旨み。そしてクレソンの苦味と香草の香りが口中で一体になる人気スパイスカレー店の渾身作です。小麦粉を使わないカレーはライスや副菜と混ぜ、スープをかけて味変してと、幾重にも広がる味わいが楽しめます。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※価格はすべて税込表示です。
 ※各メニューの提供時間は HP でご確認ください。

国際色豊かな六本木に各国の定番メニュー×カレーの『ハイブリッドカレー』が登場

外資系企業や大使館なども多い六本木エリア。中華料理や韓国料理、和食など各国の定番メニューにカレーのエッセンスを加えた『ハイブリッドカレー』も多数エントリーします。四川料理の名店「老四川 飄香小院」からは、山椒のシビレとカレーのスパイスのハーモニーが食欲を増進させる**咖哩麻婆豆腐蓋飯／柔らか豆腐のカレーマーボー豆腐丼**が登場。「KOREAN BBQ 水刺間」の**石焼カレーピビンバ 韓国味噌風味**や、だしの旨みがたっぷりと利いた「蕎麦前 山都」の**そば屋の海老天だしカレー**など、各国を代表するグルメとカレーの協演が堪能できるのは、「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」ならではの特徴です。



**咖哩麻婆豆腐蓋飯／
 柔らか豆腐のカレーマーボー豆腐丼**
老四川 飄香小院
 イートイン ¥1,980
 テイクアウト ¥1,944
 四川料理の名店が提供する
 咖哩麻婆豆腐は、短角和牛
 入りの挽き肉に、毎朝店で作
 る柔らかく濃い味の豆腐、自
 家製豆板醤、さらにスパイス
 が加わった複雑な味わい。ピリ
 ッとした辛味と山椒のシビレが
 あとを引き、ご飯と合うことこの
 上ありません。
 ※イートインはサービス料10%別



**石焼カレーピビンバ
 韓国味噌風味**
KOREAN BBQ 水刺間
 イートイン ¥2,000
 ピビンバとルウの組み合わせが
 絶妙な、韓国料理店らしい
 一品。ピビンバには甘辛く炒
 めた黒毛和牛バラ肉とカレー
 味の鶏挽き肉、ナムルやマッ
 シュポテトがイン。チキンビヨ
 ンをベースにしたルウにはコチ
 ジャンの甘辛さが潜みます。
 両者を熱々の石鍋で混ぜれ
 ば奥行きのある味に。



そば屋の海老天だしカレー
蕎麦前 山都
 イートイン ¥1,950
 海老天と半熟卵天を豪快に
 のせたダシ感満載のスパスカ
 レー。味の要となるのは、そば
 つゆの旨み。そこにカツオと昆
 布の出汁、野菜の甘みで奥
 行きを与え、8 種のスパイスを
 合わせて香り高くまとめてい
 ます。ごぼうと椎茸のしぐれ煮が
 隠れて複雑なハーモニーを奏
 でるのも技アリ！



サンさんのクアクリンムー
**タイストリートフードバイ クルンサイア
 ム**
 イートイン ¥1,380
 テイクアウト ¥1,380
 タイ南部の激辛料理として知
 られるこの一品は、豚挽き肉
 をレモングラスやバイマックル
 ー、タイの唐辛子とともに炒め
 たドライカレーです。香辛料の
 刺激と柑橘系の香りが響き
 合い、後口は爽快。生野菜
 に巻いて食べるものおすすめ
 です。



**イベリコ豚ブルマと海老の
 マルイモンターニャ風カレー**
(サラダとピンチョス付き)
ビキニ シス
 イートイン ¥2,970
 テイクアウト ¥2,780
 カタルーニャ地方の伝統的な
 技法であるマルイモンターニャ
 (海と山の幸)をテーマに、オマ
 ール海老のフリットと、イベリコ
 豚の希少部位ブルマのグリル
 を盛りつけました。イベリコ豚の
 キーマカレーは、オマール海老
 のソースと一緒に食べると旨
 みがいっそう引き立ちます。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※価格はすべて税込表示です。
 ※各メニューの提供時間は HP でご確認ください。

一皿 1 万円越えも！厳選食材と高級店のシェフの美技が織りなす究極のカレー



「六本木うかい亭」やグランド ハイアット 東京の「けやき坂」など、六本木ヒルズを代表する名店も、初開催となる「六本木 ヒルズ カレーグランプリ 2022」のためにスペシャルなカレーを開発。黒毛和牛やオマール海老など厳選食材と各店を代表するシェフの美技が織りなす至極の一皿を、心ゆくまで堪能ください。



うかい厳選牛テールの旨味たっぷりカレー
六本木うかい亭
 イートイン(コースのメとして提供)
 ランチコース ¥9,900
 ディナーコース ¥33,000
 コースのメに供される洗練の一皿。最高級の黒毛和牛テールを 6 時間煮込んで作るソースは、コクがありつつも繊細。玉ねぎの甘みと 10 種以上の香辛料が豊かに重なり、後から追いかける辛さがバターライスのリッチな味わいと好相性です。
 ※サービス料 10% 別



濃厚ビスカカレー
「けやき坂」のカツレツ添え
けやき坂
 イートイン ¥11,000
 テイクアウト ¥9,720
 オマール海老のフライドライスにとろりとかけられた特製カレーは、海老のアメリカンソースがベースでからすみを隠し味に。鉄板で焼かれるロブスターやオリジナル黒毛和牛「けやき坂 ビーフ」のカツレツは、まず単独で味わい、次にカレーをからめて旨みの相乗効果を楽しんで。
 ※イートインはサービス料 15% 別

「カレーグランプリ」ならではのビジュアルも楽しめるインパクトカレー



濃厚なコクと風味のあるペコリーノチーズをふんだんに使用した「パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ」のペコリーノチーズカレーや、真っ黒なカレーと黄色いターメリックライスのコントラストが目に見える「中国料理 ゴールデンタイガー」のザ・ゴールデン タイガー カレーなど、ビジュアルも楽しめる期間限定のカレーライスもグランプリにエントリーします。



ペコリーノチーズカレー
パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ
 イートイン ¥1,500
 テイクアウト ¥1,500
 運ばれてきた途端、クミンや八角、チーズがふわりと香り、食欲をそそります。驚きの白いカレーは、ペコリーノチーズがふんだんに使われたもの。とろりとした濃厚な味わいで、もちもちした食感の玄米によくからみます。



ザ・ゴールデン タイガー カレー
中国料理 ゴールデンタイガー
 イートイン ¥1,380
 テイクアウト ¥1,380
 インパクト大の真っ黒なカレーと黄色いターメリックライスは、今年の干支と店名でもあるトラをイメージ。人気メニューの黒ごま担々麺のタレをベースにしたカレーは、スパイスの辛味と香りが鮮烈です。パン粉と特製スパイスをまぶして焼き上げたラムチョップが 2 個ものってボリューム満点。

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」が提案する“カレー × アルコール”のペアリング

全参加店舗がそれぞれのオリジナルカレーをより一層お楽しみいただけるよう、本企画ならではの新たな楽しみ方としてアルコールとのペアリングを提案しています。

海と山の幸を同時に楽しむカレーには、どんぐりリキュールと牛乳のカクテル「ヒラルダ」。鯖カツが存在感を放つカレーには、独特の甘味と豊かなコクが特徴の芋焼酎「五島灘」のペアリングがおすすめです。



×
カクテル
「ヒラルダ」



×
芋焼酎
「五島灘」

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」の楽しみ方

～あなたの1票で「味」「インパクト(見た目)」「クリエイティビティ」の3部門の頂点が決まる～

1、スタンプラリー & 投票方法

- ① エントリーしているカレーを食べて、スタンプカードをもらおう！
- ② お会計時にスタンプをGET。3つ貯まれば次回ご利用できる500円(税込)分の割引チケットに！
- ③ スタンプカードにある二次元コードから、投票ページへGO！



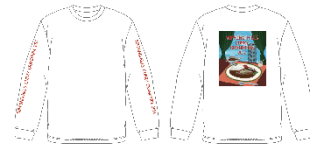
スタンプカード
※イメージ

2、プレゼントキャンペーン

抽選で合計20名様に当たる！「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」オリジナルロングTシャツをプレゼント！

＜チャンス①＞Instagram フォロー & 「いいね！」(抽選で10名様)
期間中に六本木ヒルズ公式Instagram (@roppongihillsofficial) を
フォロー & お気に入りのカレーの投稿に「いいね！」で応募完了

＜チャンス②＞カレーを食べてアンケートに回答(抽選で10名様)
エントリーしているカレーを食べてウェブアンケートに投票し応募完了



オリジナルロングTシャツ
※イメージ

<「カレーグランプリ」だけじゃない！六本木ヒルズでゲットできるサクサク、とろ～りな絶品カレーパンもチェック>

六本木ヒルズのブーランジェリーやカフェには、個性あふれる絶品のカレーパンが揃っています。ワンハンドで食べられて、夕方には売り切れてしまう商品も多いので、おもたせや差し入れに選べば喜ばれること間違いなしです。是非、「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」と一緒にお楽しみください。



ロブションのカレーパン
ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション



しあわせなカレーパン
ブーランジェリー ボヌール



マッシュポテの焼きカレーパン
エッグセレント



半熟卵の焼きカレーパン
エッグセレント

レストラン予約など、「ヒルズアプリ」の機能が拡充

森ビルが運営する六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど様々な“ヒルズ”のサービスをONE ID でシームレスに活用できる「ヒルズアプリ」では、ヒルズカードのポイントを二次元コードで加算・利用できることに加え、パーソナライズされたサービスや情報をお届けするなどお客様にあわせたサービスをご提供しています。この度、一部グルメ店舗の予約や、ヒルズで開催される対象イベントへお申込みができるようになりました。さらに、ポイント利用も1pt単位からでき、一部ヒルズポイント交換特典はアプリ上で交換いただけるようになるなど、これまで以上に利便性が向上しました。ヒルズアプリは今後も“ヒルズ”を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験をご提供できるよう、順次機能を更新して参ります。

https://www.hillscard.com/about_app



ヒルズみんなのルール

森ビル独自の感染拡大防止に向けた取り組み

六本木ヒルズでは、新型コロナウイルスの感染の予防と拡大防止のため、予防対策を徹底し営業しています。詳細はこちらをご参照ください。

<https://www.roppongihills.com/topics/2020/06/006476.html>

<みんなで守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・消毒、手洗い

・マスク着用

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・街の清掃、消毒／入り口での消毒液設置
- ・スタッフの出勤前の検温／体調管理

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・適切な換気
- ・タッチレス会計／コイントレイの設置

