

2年ぶり！異ジャンル18店舗が生み出す珠玉のカレーが集結 『六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024』開催

牛テール煮込みから四川火鍋、ピピンバ、お好み焼きまで、斬新なテーマの限定メニューを提供

森ビル株式会社が運営する六本木ヒルズ（東京都港区）は、3月23日（土）～5月6日（月・祝）の期間、『六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024』を開催します。

2022年に好評を博し、今回が2回目の開催となる『六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024』では、カレー専門店はもちろん、イタリアン・中国料理・韓国料理・日本料理の名店まで、六本木ヒルズ内のあらゆるジャンルの18店舗が、このイベントだけの限定カレーを提供します。甲殻類の出汁で炊いたリゾットと蟹の凝縮ソースの相性が抜群の「ヒルズ ダル・マツ」の〈グランキオ〉や、四川火鍋をイメージしてスパイスをブレンドした「中国料理 ゴールデンタイガー」の羊スペアリブの薬膳スープカレー、マグロの希少部位であるハラモを使用した「鐵ちゃん」のマグロのハラモティッカスパイスカレー、また初参加となる「鉄板・お好み焼き 電光石火」のお好み焼きカレー電光石火カリガリマキオカレーなど、名店のシェフたちが創意工夫を凝らして生み出した、斬新なカレーの数々が登場します。さらに、各店舗の自慢のカレーに合うペアリングドリンクも提案します。

また、本企画メニューをご注文いただいたお客様を対象に、クーポンやオリジナルグッズが手に入るデジタルスタンプラリーに加え、先着でのステッカープレゼント企画を実施します。この春、六本木ヒルズでしか出会えない独創性あふれるカレーをぜひご堪能ください。



「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024」概要

開催期間：2024年3月23日（土）～5月6日（月・祝）

開催場所：六本木ヒルズ

参加店舗数：18店舗

問い合わせ：03-6406-6000（六本木ヒルズ総合インフォメーション）

公式HP：https://www.roppongihills.com/sp/curry_2024/ ※全メニュー、スタンプラリー情報等は3月15日（金）公開

◇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
担当：深田栞里、宗像玲華、井上真吾、渡邊茂一
TEL：03-6406-6350 FAX：03-6406-6483
MAIL：hills-pr@mori.co.jp

六本木ヒルズ PR 事務局（株式会社プラチナム）
担当：星野七海、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。
 ※一日限定数があるメニューもあります。
 ※価格はすべて税込表示です。
 ※詳細はWEBサイトでご確認ください。

牛からラム、鴨まで。こだわりの厳選肉をふんだんに使ったカレー

カレーと相性抜群の厳選肉をふんだんに使ったカレーが大集結。オリジナル黒毛和牛を煮込んだ「けやき坂 ビーフ サーロインの牛カツ スパイシーカレー」や、羊スペアリブをスパイスとともにじっくり炊いた「中国料理 ゴールデンタイガー」の羊スペアリブの薬膳スープカレー、鴨もも肉を3時間ほど油で煮たコンフィが鎮座する「リゴレット バーアンドグリル」のフランス産骨付き鴨肉のコンフィとスパイスカレーなど、ボリュームも高い限定カレーをお楽しみください。



HILL
SIDE



Grand
Hyatt



KEYAKI
ZAKA

至高オックステールカレー 毛利 サルヴァトーレ クオモ

イタリア・ローマの郷土料理である牛テール煮込みにスパイスを加えてカレーに仕立てた一皿。豊かな旨みが染み出したテールスープと、野菜やトマトソース、6種のスパイスが融合し唯一無二の味わいに。水牛モツァレラとマスカルポーネ、生クリームを合わせたストラッチャテッラチーズが添えられ、混ぜるとまろやかになります。

けやき坂 ビーフ サーロインの牛カツ スパイシーカレー けやき坂

7,700円 ※サービス料別(15%)
 オリジナル黒毛和牛「けやき坂 ビーフ」のすね肉を柔らかくなるまで煮込み、赤唐辛子・青唐辛子・韓国唐辛子などを使ったスパイシーなカレーは深いコクと辛さが絶妙。目の前の鉄板で焼かれる「けやき坂 ビーフ」のカツレツとともに口に入れば至福の味わいです。ガーリックライス、季節の野菜も鉄板調理で熱々です。

とろける5種のチーズに包まれた 21日間熟成ブラックアンガス× オーストラリアビーフのキーマカレー 炭火で焼き上げたグリル野菜を添えて 37 ステーキハウス & バー

2,600円 ※平日のみスープ・ドリンク付き
 21日間熟成させたブラックアンガス牛とオーストラリアビーフを粗挽きにして贅沢に使い、スパイスやチャツネ、トマト、香味野菜を炒めたソフリットなどを合わせたキーマ。その上に熱々のチーズをとろりとかければ、複雑な旨みの奥からじわりと辛さが覗きます。グリルしてからマリネしたナスやズッキーニ、かぼちゃなどの野菜も食べ応え満点です。



HILL
SIDE



WEST
WALK



WEST
WALK

羊スペアリブの薬膳スープカレー 中国料理 ゴールデンタイガー

2,000円
 羊スペアリブをフェネルとクミンとともにじっくり炊いてくさを消し、骨からほろりと外れるほど柔らかくなってから、香ばしく揚げました。羊の旨みが溶け込んだスープをベースにしたカレーは、四川火鍋をイメージして香辛料をブレンドし、辛いだけではなく、複雑な奥行きを表現。ナスやじゃがいも、ハスの実などの具ともよく合います。

ロデオ ラムチョップ カレー バルバッコア

3,200円
 香ばしくジューシーなラムチョップが贅沢に2本！ふだんから店で人気のカレーをさらに進化させ、シェフが新たにスパイスをブレンドしてラム肉と煮込ませることで、香りとコクがぐっと増しました。お好みでフライドオニオンやガーリックをかけても相性抜群です。

フランス産骨付き鴨肉のコンフィと スパイスカレー リゴレット バーアンドグリル

2,310円 ※平日のみサラダ・ドリンク付き
 フランス産の鴨もも肉をしっとり柔らかくなるまで3時間ほど油で煮たコンフィがジャスミンライスの上に豪快に鎮座！受け止めるのは、鶏ガラをじっくり煮込んでとったスープにスパイスを加え、辛さと甘みのバランスがよくキレのあるさらさらとしたカレー。フレッシュなパクチーや赤玉ねぎ、フライドオニオンが風味と食感を添えています。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※一日限定数があるメニューもあります。
 ※価格はすべて税込表示です。
 ※詳細はWEBサイトでご確認ください。

スパイスの効いた、国際色豊かなメニュー×カレーが登場

カレーを語るうえでは外せない「スパイス」にこだわったカレーが数々登場。大阪発のスパイスカレーの名店「ヤミーズ 旧ヤム邸」はもちろんのこと、自家製コチュジャンや棗（なつめ）ジャムが隠し味に効いた「KOREAN BBQ 水刺間」の水刺間特製タッカルビの石鍋カレーピビンバ、焙煎したカレー粉の香り高さに、形がなくなるまで煮込んだ野菜の甘み、カツオと昆布の出汁が効いた「蕎麦前 山都」のそば屋のかつ黒カレー丼など、国際色豊かな店舗がカレーの祭典限定メニューをお届けします。



WEST
WALK



WEST
WALK



NORTH
TOWER

水刺間特製タッカルビの石鍋カレーピビンバ

KOREAN BBQ 水刺間
2,600円

パチパチと音を立てて運ばれてくる極熱の石鍋ピビンバに、特製カレーをかけ、よく混ぜて召し上がれ。自家製コチュジャンや棗（なつめ）ジャムが隠し味のカレーは、甘みのあとから奥深い辛さが追いかけてきます。ヨーグルトやガラムマサラに漬け込んで焼いた存在感ある大和肉鶏のもも肉、5種のナムルも食べ応え満点。

咖哩麻婆豆腐蓋飯／柔らか豆腐のカレーママーボー豆腐丼

老四川 飄香小院 ※サービス料別（10%）
1,980円

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、さらに四川特産の唐辛子「灯籠椒」、クミン、ターメリック、黒胡椒、花椒などのスパイスが加わった複雑な味わい。ピリッとした辛味と花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。

辛口マンゴーポークキーマ ヤミーズ 旧ヤム邸

1,350円（単品）～1,750円（カレー4種） ※土日祝は+100円

大阪発のスパイスカレーの名店からは、香ばしく炒めた豚挽き肉に10種以上のスパイスを加え、マンゴーの甘みと酸味を際立たせたキーマが登場。まずはそのまま食べてから、カツオ出汁が効いたスープカレーをかけて味変し、さらにチキンや副菜も混ぜて、重層的に広がっていくスパイスの世界をご堪能ください。



M/H
METRO HAT /
HOLLYWOOD
PLAZA



KEYAKI
ZAKA

マグロのハラモティッカスパイスカレー 鐵ちゃん

2,280円

刺し身で食べられるほど新鮮なマグロのハラモをまずは醤油・ニンニク・生姜に漬け、さらにスパイシーな自家製マサラに半日漬け込み、こんがり焼き上げて、揚げネギをばらり。あいがけるのはスパイス使いが鮮やかなインドカレーと、クリーミーな甘さが辛味を引き立てるココナッツカレーで、どちらもカツオ出汁が隠し味です。

そば屋のかつ黒カレー丼 蕎麦前 山都

2,200円

焙煎したカレー粉の香り高さに、形がなくなるまで煮込んだ野菜の甘み、カツオと昆布の出汁が効いて、そば屋ならではの黒カレーが出来上がります。柔らかくクセのない肉厚ロースカツ、カツオの削り節、生姜キャベツ、赤玉ねぎ、卵黄とよく混ぜて頬張れば、風味と食感の変化ある味わいに箸が止まりません。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※一日限定数があるメニューもあります。
 ※価格はすべて税込表示です。
 ※詳細はWEBサイトでご確認ください。

カレーの味を引き立てる、個性豊かな「ライス」にも注目

カレーライスに不可欠な「お米」の存在も忘れてはいけません。「ヒルズ ダル・マツ」の〈グランキオ〉は、甲殻類の出汁で炊いたリゾットと蟹の凝縮ソースの相性が抜群。また、「インド料理 ディヤ」のバスマティライス、「フレンチ キッチン」のバター香るジャスミンライス、そして「グランドフードホール」の五穀米と、個性あふれるお米を使ったカレーが登場します。



WEST
WALK



HILL
SIDE



Grand
Hyatt

〈グランキオ〉

ヒルズ ダル・マツ

3,300円

ソテーしたズワイ蟹が鎮座して、圧倒的な存在感！イタリア語では蟹を「グランキオ」と呼びます。カレーは、蟹を丸ごと使って濃厚な香りと旨みを凝縮したトマトソースをベースにスパイスを効かせ、なめらかな口当たりかつ芳醇なコク。きのこ甲殻類の出汁で炊いたリゾットと合わせると、さらなる奥行きが生まれます。

インド産ブラックタイガーのココナッツカレーと春野菜のプラオ

インド料理 ディヤ

2,950円

南インドのコースタル料理の流れをくみ、濃厚な海老の旨みとほどよい辛さ、ココナッツの優しい甘さが渾然一体となった一皿。タンドールで串焼きした海老は、そのままでも、ほぐしてカレーに混ぜても◎。専用の壺で供されるプラオ（炊き込みごはん）は、バスマティライスにスナッフエンドウの芳香がうつり、春を感じさせます。

バドゥーヴァン チキンカレー フレンチ キッチン

4,730円

※ランチコースのメインディッシュとして提供
 ※サービス料別（15%）

インドの発酵香辛料バドゥーヴァンを使ってフレンチシェフが手掛けるカレーは、チキンと野菜、スパイスが軽やかにひとつにまとまり、コクがありながら繊細な仕上がり。バター香るジャスミンライスや、サクッとした生地が層を成すパラタはそのままでも美味しく、カレーと一緒に食べることでますます味を引き立てます。



HILL
SIDE

ガーデンシェフカレー

グランドフードホール

2,180円

豊かな土壌に見立てた五穀米を彩るのは、素揚げした旬の野菜たち。そこにリッチな味わいのビーフカレーをたっぷりかけてお召し上がりください。飴色になるまで炒めた玉ねぎと国産和牛をコトコト煮込み、独自に配合したスパイスを加えたカレーは、深いコクのあとから辛さが追いかけてきます。クリスピーな自家製フライドオニオンも名脇役です。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
 ※一日限定数があるメニューもあります。
 ※価格はすべて税込表示です。
 ※詳細はWEBサイトでご確認ください。

新店も初参戦！見た目もインパクトのある新進気鋭の限定メニューが登場

六本木ヒルズの新店舗も、今春「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024」に初参戦します。2023年9月にオープンした「鉄板・お好み焼き 電光石火」のお好み焼きカレーや、2024年1月にオープンした麻婆豆腐専門店「蠟燭屋 プレミア」の**イエローマジック麻婆ライス**など、見た目のインパクトも強い新進気鋭の限定メニューをお届けします。



WEST
WALK

電光石火カリガリマキオカレー
鉄板・お好み焼き 電光石火
2,618円

広島お好み焼き専門店が放つのは、前代未聞のお好み焼きカレー！ころんと真ん丸に仕上げたお好み焼きの中には、なんとターメリックライスの塊が。とろりと濃厚なココナッツカレーと、数十種のスパイスを使った本格インドカレーをあいがけし、香ばしいパバド（豆の薄焼き）がアクセントを添えます。



NORTH
TOWER

YELLOWマジック麻婆ライス
蠟燭屋 プレミア
2,000円

2024年1月にオープンした麻婆豆腐専門店では、辛さ・シビレ・旨みが最高潮のところまでバランスをとる麻婆豆腐にカレーの風味を加えた新しい味が登場。粗挽き豚肉や絹ごし豆腐、葉ニンニク、ネギを特製の醬で炒め、自家製ラー油、花椒、数種のスパイスで作り出す鮮烈な一品です。トマトとターメリックの2色ライスと相性ぴったり。



NORTH
TOWER

季節の和懐石野菜盛り込みカレー
HOBA

2,800円 ※器と野菜の種類は変更になる場合があります
 1950年創業の「精進料理 醍醐」監修のもと、菜食の美味しさを伝える新店がオープン予定。積み重ねてきた知見を活かして開発したのは、野菜や果実の恵みを惜しみなく詰め込んだカレーです。動物性食材はもちろん、小麦粉や精製糖も不使用。皿を美しく彩る野菜たちは、その季節で一番美味しいものを厳選しました。ご飯には焼いた朴葉がのって、芳香が鼻をくすぐります。

◆ 「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024」公式アンバサダーに「カレー細胞」さんが就任

「カレー細胞」さんが、六本木ヒルズのカレーの祭典を盛り上げるべく公式アンバサダーに就任。イベント期間中、六本木ヒルズ館内には、カレー細胞さんが本イベントの見どころや、カレーの美味しさをさらに幅広く楽しむための“スパイス呑み”の魅力語ったコラムを掲載したリーフレットを設置します。さらにカレー細胞さんのSNSでは会期中、各店の美食レポを投稿します。ぜひX (@hm_currycell)、Instagram (@h.m.currycell) をご確認ください。



◆ カレー×アルコールのペアリングも楽しんで

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024」では、各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、アルコールとのペアリングを提案しています。
 カレー細胞さん「味の濃いカレーには負けない強い酒を合わせるのがおすすめ。薬膳スパイス系のカレーなら、紹興酒がぴったりです。パンチの効いた肉系カレーにはパンチのある赤ワインを選ぶといいでしょう。なかでもタイやインドなどアジアのワインは、地元のスパイス料理に合うように造られているので、近年、世界でも注目されています」
 リーフレットの「カレー細胞」さんのコラムでは、このほかにもカレーとアルコールの合わせ方のポイントを紹介しているのでぜひご覧ください。

中国料理 ゴールデンタイガー

羊スペアリブの薬膳スープカレー
 × 熟成20年「紹興老酒」
 (グラス1,000円)



インド料理 ディヤ

インド産ブラックタイガーのココナッツカレーと春野菜のプラオ
 × インドの赤ワイン「RASA」
 (ボトル7,000円)



鐵ちゃん

マグロのハラモティッカスパイスカレー
 × 宮崎県の大麦焼酎「青鹿毛」
 (グラス780円)





※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※一日限定数があるメニューもあります。
※価格はすべて税込表示です。
※詳細はWEB サイトでご確認ください。

「カレーグランプリ 2024」をさらに楽しむ、デジタルスタンプラリーやプレゼント企画も実施

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024」をさらに楽しんでいただける会期中限定のイベントを実施。お気に入りの一皿を探しながらぜひご参加ください。

◆ デジタルスタンプラリーに参加してクーポン&オリジナルグッズをゲットしよう

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2024」参加店にて限定カレーをご注文いただくとデジタルスタンプをひとつ獲得。スタンプ3個、5個、10個でもれなく次回使える割引クーポンをプレゼントします。さらに、スタンプを10個集めるとイラストレーター・さもゆりこさんが本企画のためにデザインした「オリジナルトートバッグ」もプレゼント。

※同一店舗でのスタンプ付与は1度限りとなります。

デジタルスタンプラリーについての詳細・注意事項等は公式HP (https://www.roppongihills.com/sp/curry_2024/) をご覧ください。(※3月15日(金)に情報を掲載予定)

◆ オリジナルステッカーを先着3,000名様にプレゼント

本企画カレーライスをご注文いただいた先着3,000名様に、イラストレーター・さもゆりこさんデザインのステッカー(全3種類)をレジにておひとつプレゼントします。

<さもゆりこさん Instagram><https://www.instagram.com/samo.illustration/>



※オリジナルトートバッグ イメージ
(3種からお選びいただけます)



※オリジナルステッカー イメージ

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QR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さまにあわせたサービスを提供しています。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ほか、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ます。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

