

**本企画限定オリジナルバーガー17 種を含む全 26 種が大集結！**  
**「六本木グルメバーガーグランプリ 2024」開催**  
**10 回目となる今年は「麻布台ヒルズ」からも4店舗が初参戦**

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は、夏のグルメの祭典「六本木グルメバーガーグランプリ 2024」を 7 月 1 日(月)～9 月 1 日(日)の期間に開催します。今年は、六本木ヒルズの飲食店 17 店舗に加えて、麻布台ヒルズからも 4 店舗が初参加。計 21 店舗が腕を競います。



記念すべき 10 回目の開催となる今年は、本イベントのためだけに考案された 17 種の「特別限定メニュー」と、日頃からグランドメニューとして提供している 9 種の「レギュラーメニュー」の計 26 メニューが大集結。お客様の投票により各部門のグランプリが決まります。

六本木グルメバーガーグランプリといえば専門店による異業種バーガーが大人気です。今年は、KOREAN BBQ 水刺間の個性的なコリアンテイストのバーガー「特選牛メンチカツバーガー 韓流トマトソース&タルタルソース」や鐵ちゃん(てつちゃん)のネギトロと牛挽肉を合わせたパティが特徴の「まぐろ×牛 チーズスマッシュバーガー」などを楽しめます。

加えて、2023 年 11 月に開業した麻布台ヒルズからも 4 店舗が初参戦。ショーグンバーガーでは麻布台ヒルズ限定の「トリュフ香る A5 和牛のステーキバーガー」、人気シーフードイタリアンのボガマリ クチーナ メディテレーネアでは新鮮な天然海老の旨みを活かした贅沢な「天然海老の魚介バーガー」など、本イベントでしか味わえないグルメバーガーを提供します。

さらに、今までに、「特別限定メニュー部門」と「レギュラーメニュー部門」の両部門で 3 連覇を達成し、殿堂入りとなった 37 ステーキハウス & バーからは、本イベント限定メニューとして「21 日間熟成ブラックアンガスビーフのハンバーガー カポナータと生ハム、モッツアレラチーズを燻製 BBQ ソースで」が登場します。

この夏は「六本木グルメバーガーグランプリ 2024」で、究極のバーガーを味わってみませんか。

## ■「六本木グルメバーガーグランプリ 2024」開催概要

開催日時:2024 年 7 月 1 日(月)～9 月 1 日(日)

開催場所:六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ

公式サイト:[https:// www.roppongihills.com/sp/burger\\_2024/](https://www.roppongihills.com/sp/burger_2024/)

＜本件に関するお問い合わせ先＞

六本木ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、山藤(070-1439-5692)、吉野、齋藤

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

## ■グランプリ初の殿堂入り！21 日熟成牛の旨味を味わう絶品バーガー

・37 ステーキハウス & バー

**21 日間熟成ブラックアンガスビーフのハンバーガー**

**カポナータと生ハム、モッツアレラチーズを燻製 BBQ ソースで**

**/ 3,300 円(テイクアウト価格 3,400 円)**

※平日ランチはスープ、コーヒーor ティー付き

※ディナータイムはバーエリアでのみ提供



10 回目の開催となる今年は、「特別限定メニュー部門」と「レギュラーメニュー部門」の両部門で 3 連覇を達成した「37 ステーキハウス & バー」が殿堂入り。2024 年のバーガーは、21 日間熟成ブラックアンガスビーフのパティと夏野菜のトマト煮込み、モッツアレラチーズ、生ハムを重ねた贅沢な仕立てのグルメバーガーです。

※37 ステーキハウス & バーは「殿堂入り」のため今回のグランプリの選考対象外です。

## ■「肉×海鮮」の意外な組み合わせがインパクト抜群！

・ヒルズ ダル・マツト

**うにバーガー / 3,630 円**

山形牛とうにの旨みが爆発的に広がるリッチなバーガー。山形牛のパティ 150g とたっぷりのうにをつなぐベシヤメルソースは、オマールのビスクとうにを合わせた濃厚な味わいです。トマトには凝縮した自家製トマトピューレを塗って酸味を引き立たせ、パンズはブリオッシュ生地にするなど、細部にもこだわりが満載。



・鐵ちゃん

**まぐろ×牛 チーズスマッシュバーガー / 1,680 円**

旨み溢れるジューシーなパティは、そのまま食べても美味しいマグロ中落ちのネギトロと牛挽肉をこだわりの比率で合わせたもの。厚い鉄板でさっと焼き、スマッシュしても柔らかな食感に仕上げました。マグロと牛肉の、これまでにない組み合わせの妙をお楽しみください。



※パティをスマッシュして提供するため、実際の商品と写真は異なる場合があります

SPECIAL

### 『特別限定メニュー』

実力派レストランが、この期間のためだけに腕によりをかけて考案した個性豊かな限定メニュー。練りに練ったアイデアと個性が詰まった、とっておきのバーガーです。

2024 年は全 17 メニューが登場。

REGULAR

### 『レギュラーメニュー』

お店の定番として多くのファンを持つ通年展開の人気メニュー。お客様の反応を見ながら、今まで何度もバージョンアップを重ねた至極の逸品です。2024 年は全 9 メニューが登場。

## ■厳選された和牛を使用！インパクト抜群のグルメバーガー

### ・バルバッコア

シュラスコバーガー / 3,500 円

和牛を使ったパティは1枚180gという迫力のボリューム。さらにシュラスコ店ならではの専用グリルでじっくり焼いたアルカトラ(ランプステーキ)30gと、ベーコン、スモークチーズ、マッシュルームソテーを乗せた、スタミナ満点のバーガーです。



### ・毛利 サルヴァトーレ クオモ

黒毛和牛 100%パテ 燻製四万十豚のベーコンとたむら濃密たまごのビスマルクバーガー / 2,650 円

※ソフトドリンク付き

黒毛和牛 100%のジューシーなパティや四万十豚のスモークベーコン、徳島県産「濃密たまご」のフライドエッグなど、こだわり食材を生かした上質なバーガー。チェダーチーズを乗せて焼いたパティの旨みを、ポートワインやマルサラ酒など3種のワインとフوندボーを使用した赤ワインソースが引き立てます。



### ・グランドフードホール

100%ビーフパテ×3X ローストビーフの SPECIAL バーガー / 3,800 円

グラハム粉のバンズに 100%ビーフパティと 3X ローストビーフ、紫キャベツのラペやトマトなどを挟んだ特製バーガー。3X ローストビーフは高レベルな食の安全を求める店舗らしい、成長ホルモン剤を使わずにこだわりの餌で育てた宮崎県産和牛の旨みを生かした逸品。フONDボーベースとマヨネーズベースの2種の無添加バーガーソースが効いています。



## ■韓国料理にアジアンテイスト、パッファローチキンも。スパイシーな異業種バーガー

### ・KOREAN BBQ 水刺間

特撰牛メンチカツバーガー

韓流トマトソース&タルタルソース / 2,600 円

ジューシーな牛メンチカツの上に乗せた焼肉は、京都の『牛匠かぐら』から厳選して仕入れた希少部位のちまき(すね肉)。サンチュやエゴマの香り、コチュジャン入りのスパイシーなトマトソース、きゅうりのキムチ入りタルタルソースが個性的な、コリアンテイストのバーガーです。



### ・TUSK(タスク)

アジアンバーガー / 1,650 円

お酒のアテとしてもおすすめのジューシーなチキンバーガー。山椒やクミン、チリソースなどを用いた甘味と酸味のあるソースに漬けた鶏ももの一枚肉と、焼いて甘味を引き出したオニオン、ルッコラ、トマト、レタスをバンズに挟み、自家製ピクルスとフライドポテトを添えてご提供します。



### ・リゴレット バーアンドグリル

パッファローチキンバーガー/1,980 円

※平日ランチタイムのみサラダ・ドリンク付き

パッファローチキンの旨味・辛味・酸味とゴルゴンゾーラ入りタルタルソースの濃厚な風味、自家製ミルクバンズのほのかな甘味が絶妙なバランス。ハバネロやケチャップ、バターなどを合わせたパッファローソースを絡めたチキンは、手羽先ではなく鶏もも肉を使っているため、食べやすさも抜群。



※ピクルスは別オーダーです



## ■バーガーファン注目！普段からバーガーを提供している店舗も限定メニューを開発

### ・エーエス クラシックス ダイナー

#### ブルドポークチーズバーガー / 2,500 円

手ごねビーフパティにアメリカ南部の定番料理ブルドポークとチェダーチーズを重ねたバーガーは、食べ応え抜群。豚塊肉をフォークで引き裂いてほぐしたブルドポークはほろほろの食感で、数種類のスパイスと BBQ ソースが豚の甘みを引き立てます。上にはレッドキャベツのピクルスとサワークリームをトッピングし、豪快かつさっぱりした後味の逸品です。



1日  
15食限定

### ・シェイク シャック

#### ダブルスモークシャック アボカドバーガー

/ 1,837 円

アップルウッドでスモークしたベーコンのスモーキーな香りとピリッとしたチェリーペッパーピクルスのアクセントが人気の「スモークシャック」に、食べ頃のアボカドをトッピング。100%アンガスビーフのジューシーで肉々しい美味しさを堪能できるダブルパティでご用意しました。



※ポテトとドリンクは別オーダーです

### ・ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー

#### プレミアムポークとフライドバナナバーガー

\*しよつるソース、パッションクリーム、キャロットラペとローストピーナッツ / 2,400 円

岩中豚 100%の粗挽きパティとキャロットラペ、バナナのベニエ、ローストピーナッツ、エンダイヴを自家製バンズでサンド。しよつるのカaramelソースの甘じょっぱさとキャロットラペの爽やかな酸味が、岩中豚の旨味を引き立てます。リゾート気分を誘う夏のバーガーです。



### ・オーク ドア

#### サマーフレンチバーガー / 3,520 円

(テイクアウト価格 3,456 円)

※イートインはサービス料 15 %別

トリコロールカラーのバンズだけでなく、中身もフランスをイメージした夏のバーガー。牛 100%のダブルパティ 220g の旨みを、酸味とコクのあるディジョン・アイオリソースが引き立てます。チーズは“ブリー・ド・モー”。付け合わせのナスフライには、フロマージュブラン・タブナードを付けてお楽しみください。



## ■チーズも主役！ビーフとチーズの絶妙なハーモニー

### ・ラ ブリアンツァ

#### 黒毛和牛の煮込みとブッラータチーズ、 トリュフのバーガー / 3,000 円

※ドリンク付き

※平日カウンター席のみで提供します

黒毛和牛の煮込みと人気のブッラータチーズを、全粒粉の特製バンズでサンド。黒毛和牛の煮込みはたっぷりの玉ねぎと濃厚なトマトペーストとともに煮込んだナポリ風で、同店の人気パスタ「ナポリ風ラグーソーススパゲッティ」を彷彿させる味わいです。仕上げには目の前でたっぷりとトリュフが削りかけられます。



### ・オービカ モッツアレラバー

#### タルトゥーフォバーガー / 3,800 円

※ランチタイムのみサイドメニュー・ソフトドリンク付き

モッツアレラチーズと生クリームを合わせたイタリア直送のストラッチャテッラは、ミルクの甘みとほのかな塩気が生きたフレッシュチーズ。パティはストラッチャテッラが絡みやすいよう、上質なビーフを粗挽きにして焼き上げました。チーズの上にはイタリア産フレッシュトリュフがたっぷり。



## ■2023 年 11 月開業の麻布台ヒルズから 4 店舗 5 メニューが初参戦！

### ・ショーグンバーガー

#### トリュフ香る A5 和牛のステーキバーガー / 3,800 円

和牛ハンバーガー専門店から登場したのは、肉汁溢れる和牛ステーキが主役の限定バーガー。香りと甘みを生かした国産小麦使用のオリジナルバンズに和牛ステーキ、トリュフ、ガーリックチップ、スライスオニオンとグリーンカールを挟み、大粒のマスタードとディルマヨネーズでアクセントを付けました。



※プラス¥200 でとろけるチェダーチーズをトッピング可能

### ・ボガマリ クチーナ メディテラーネア

#### 天然海老の魚介バーガー / 2,800 円

新鮮な天然海老の食感が楽しめる、贅沢なイタリアンバーガー。姉妹店「レジーナ」の特製バンズでサンドしたのは、帆立貝柱とまぐろのミンチにぶつ切りの海老を加えたパティと、三重県答志島産 天然足赤海老のバターソテー、焼き茄子、焼きトマト、水牛モッツアレラチーズ、シチリア風アーモンドペースト、オレンジピール。イカとポテトのフリット付き。



## ・ショーゲンバーガー

### てりやきフォアグラバーガー

/ 2,580 円

甘辛い特製テリヤキソースとタルタルソースがよく合う和牛パティに、とろけるようなフォアグラソテーと椎茸をトッピング。和牛と椎茸、フォアグラ、テリヤキソースの相乗効果で生まれる濃厚な旨みに、思わず顔がほころぶ定番バーガーです。



## ・バルコニー パイ シックス

### Big Max!! / 2,500 円

香ばしくグリルしたバンズにジューシーなパティとチェダーチーズを挟んだバーガーは、誰もが美味しいと思うバランスを追求した逸品。マスタードとマヨネーズ、スパイスを合わせた Max ソースや、細かく刻んだ玉ねぎとピクルスがアクセント。



## ・ペルー料理アルド

### キヌアバーガー / 2,800 円(テイクアウト)

は単品・ポテト付き ¥1,400)

※イトインはコースの 1 品として提供

ペルーでベジタリアンに人気のキヌアのパティを挟んだバーガーは、ランチコースのメインの一品として用意されているベジタリアンメニュー。プチプチしたキヌアとマッシュルーム、なすを合わせて作ったパティを、トマト、レタス、アボカド、赤玉ねぎ、ニンニクとともに、柔らかなバンズでサンドしました。



## ■レギュラーメニュー部門:これを食べないと始まらない！王道グルメバーガー

## ・エース クラシックス ダイナー

### アボカドチーズバーガー

/1,930 円

(テイクアウト価格 1,910 円)

常時 20 種ほどそろそろ本格バーガーの中で、常にトップ 3 に入る人気メニュー。牛 100%で肉感満点の手ごねパティとチェダーチーズ、アボカド、トマト、深みのある自家製 BBQ ソースは、至高の組み合わせです。



## ・リゴレット バーアンドグリル

### リゴレット・バーガー / 1,727 円

※平日ランチタイムのみサラダ・ドリンク付き

粗挽き肉の旨みと食感が広がるビーフパティにチェダーチーズ、グリルドオニオン、トマト、レタスを重ね、自家製ミルクバンズで挟んだ王道バーガー。つなぎを一切使わずジューシーに焼き上げたパティは噛みしめるほどに肉の旨みと食感が広がります。



※ピクルスは別オーダーです

## ・ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー

### 和牛炭火ハンバーガー / 1,900 円

毎日ベーカリーで焼き上げるパンが人気のこちらでは、自家製ブリオッシュバンズに合わせてバーガーの素材も厳選。国産和牛 100%のパティは炭火で焼いてほのかに香りをつけ、ケチャップは自家製のしっかりした味のものを使うなど、細部へのこだわりがバランスのよい美味しさを作り上げています。





## ・オーク ドア

### オーク ドア バーガー

/ 3,520 円

(テイクアウト価格 3,456 円)

※イートインはサービス料 15 %別

アメリカ出身シェフのこだわりが詰まったバーガーのパティは、赤身と脂肪のバランスがよいビーフ 100%。220g のボリュームのパティをふっくら焼き上げ、ベーコンやクリスピーオニオンとともに、ホテルメイドのふんわりしたバンズで挟みました。



## ・フィオレンティーナ

### フィオレンティーナ チーズバーガー

/ 2,750 円

(テイクアウト価格 2,700 円)

※イートインはサービス料 15 %別

ローズマリー風味のフォカッチャやバジルマヨネーズ、ルッコラの香りがイタリアらしい定番バーガー。トッピングされたイタリア風の野菜のトマト煮込み「カポナータ」は、チリオイルやニンニク、黒コショウを利かせたスパイシーな味付けです。



## ・ザ サン アンド ザ ムーン

### 神戸牛のパティと全粒粉バンズ

### コンテチーズのハンバーガー

/ 3,000 円

※ドリンク付き、サービス料 10 %別

※週末は予約がおすすめ

販売期間:9 月 1 日まで

発酵食品の扱いに長けたシェフが、ひしおや自家製トマト麴を使って作った腸活バーガー。ひしおでマリネして旨みを引き出した神戸牛のパティは、カリッと焼かれたバンズと抜群の相性。BBQ ソースには自家製トマト麴を加え、深みのある味わいに仕立てています。



## ＜六本木グルメバーガーグランプリ 2024 の楽しみ方＞

～あなたの 1 票でグランプリが決まる！エントリーバーガーを食べて、投票し、スタンプを貯めよう！～

STEP1:「六本木グルメバーガーグランプリ 2024」参加店にてエントリーバーガーをご注文

STEP2:メニューご提供時にお渡しする QR コードを読み込み、デジタルスタンプラリーに参加

STEP3:「味」「インパクト(見た目)」「クリエイティビティ」の 3 項目にご投票いただくとスタンプゲット

スタンプ 1 個で、計 150 名様に展覧会招待券 引換クーポンが当たる抽選に参加できます。

さらに、3 個・5 個・10 個・15 個でもれなくクーポンや景品をプレゼント。

投票結果は 9 月中旬に WEB サイト上で発表します。

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/burger\\_2024/](https://www.roppongihills.com/sp/burger_2024/)) をご覧ください。※6 月 21 日(金)に情報を掲載予定