

六本木ヒルズ・麻布台ヒルズ・虎ノ門ヒルズから過去最大の 34 店舗が参戦 「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2025」開催 本イベントでしか味わうことができない限定バーガーが勢ぞろい！

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、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズでは、夏のグルメの祭典「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2025」を 6 月 28 日(土)～8 月 31 日(日)の期間に開催します。昨年 10 周年を迎えた六本木ヒルズの大人気イベント「六本木グルメバーガーグランプリ」に、今年は六本木ヒルズと麻布台ヒルズに加え、虎ノ門ヒルズが加わり、「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2025」と名称も新たにパワーアップ。過去最大の 34 店舗が、本イベントでしか味わえない限定のバーガーを提供します。



今年のテーマは、「自店の強み、特性を最大限に活かした、渾身のグルメバーガー」。こだわりが詰まった 34 種の新作バーガーから、お食事されたお客様の投票によって、No.1 バーガーとなる「総合グランプリ」と、各施設のトップとなる「館グランプリ」を決定します。見事グランプリに輝いたバーガーは、販売期間を延長し、より多くのお客様にお楽しみいただけます。

本イベントには、バーガー専門店からヒルズの定番レストランやカフェまで、バラエティ豊かな 34 店が参戦。グルメバーガーグランプリ発祥の地、六本木ヒルズからは 16 店舗が参加。本場のモッツアレラチーズと国産牛を掛け合わせたオービカ モッツアレラバーの「ブッラータバーガー」や、熟成和牛を贅沢に使用したラ ブリアンツァの「サカエヤ手当ての熟成黒毛和牛のローストビーフとエッググラタンの豪華バーガー トリュフがけ」などが登場します。麻布台ヒルズからは全 8 店舗が参加。サーワーン ビストロのタイの郷土料理をバーガー風にアレンジした「サーワーン ビストロラップ バーガー」や、ペルー料理アルドの新鮮な白身魚を使用し、ペルーらしさを詰めこんだ「インカバーガー」など、異国情緒あふれる本格料理と融合したユニークなバーガーを堪能いただけます。さらに初参戦の虎ノ門ヒルズからは、全 10 店舗が参加。昨年オープンしたヒツジパブリックの第 4 の肉として話題のラムを使った「プレミアム「ヒツジ」バーガー」や、ビストロ ソングラム シャルボン のわさびマヨネーズで仕上げた和バーガー「特選牛ハラミのタリアートバーガー ～シャキシャキわさびマヨネーズ仕立て～」など、人気店の絶品バーガーが勢揃いします。

この夏は「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2025」で、究極のバーガーを味わってみませんか。

※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。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。

■「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2025」開催概要

開催日時:2025 年 6 月 28 日(土)～8 月 31 日(日)

開催場所:六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズ

公式サイト:https://www.roppongihills.com/sp/burger_2025/

■味で巡る世界旅行！多彩な創作バーガーが大集結

定番のメキシカンから本格タイ料理、スパイシーなインド風、そして韓国風チリチーズまで、各国のエッセンスが詰まった個性豊かなバーガーが登場。料理人のこだわりが詰まった、各国の料理とバーガーのコラボレーションをお楽しみください。

・KOREAN BBQ 水刺間

コリアン スパイシーチリチーズバーガー/2,600 円

京都の精肉店〈牛匠かぐら〉が目利きした国産牛 100%のパティの上には、濃厚なユッケジャンチリソースがたっぷり。牛の旨みとコク、スパイシーな刺激が合わさって、やみつきになる味わいです。ピクルス代わりの自家製オイキムチ、サンチュ、エゴマの葉がさらに韓国のエッセンスを加えています。ポテトをカダイフで包んで揚げた付け合わせも、食感の楽しさが◎。



1日
15 食限定

六本木
ヒルズ

・アヒリヤ

マトンバーガー(ジュガルバンディケバブ)/2,300 円

スパイス香るパティは、マトン肉に多種類の香辛料と玉ねぎ、ピーマンを混ぜ込み、ミルクィな自家製チーズを包んで焼き上げたもの。羊肉の深い旨みにとろ〜り溶け出すチーズ、濃厚なほうれん草ペースト、マンゴーのチャツネと果肉の甘酸っぱさが絡み合い、新しくクセになる味です。豆粉を使ったスパイシーなフライドポテト&オクラフリットとともに。



1日
12 食限定

麻布台
ヒルズ

・ペルー料理アルド

インカバーガー/1,800 円

ジューシーな真鯛のフライが存在感を放つバーガー。全体をまとめるのは、独特の辛みとフルーティな風味が印象的なアマゾンの果物を使った自家製ケチャップ。マンダリンソースやペルー産ハーブ、黄色唐辛子なども重なり、甘・辛・酸の絶妙なバランスが鮮やかな余韻を残します。アンデスのじゃがいもフライと一緒に、ペルー料理の魅力を体験してみてください。



1日
15 食限定

麻布台
ヒルズ

・サーワーン ビストロ

サーワーン ビストロラブ バーガー/2,158 円

タイ・イサーン地方の郷土料理である挽き肉とハーブの和え物“ラブ”をアレンジした、モダンタイ料理店ならではのバーガー。ビーフ 100%のパティを彩るソースは、マヨネーズベースにパクチーやミントが香る爽やかな味付け。マッシュルームや舞茸などのきのこマリネをたっぷり加え、軽やかでいて奥行きのある美味しさに。スマッシュポテトとともにどうぞ。



麻布台
ヒルズ

※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。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。

■和の食材とバーガーの意外な組み合わせが贈る、味わい深い”和バーガー”

わさびやミョウガなど、ハンバーガーに和のエッセンスをプラスした和バーガー。伝統的な和の食材や調理法を取り入れ、意外な組み合わせから生まれる奥深い味わいが魅力です。

・ビストロ ソングラム シャルボン

特選牛ハラミのタリアータバーガー～シャキシャキ わさびマヨネーズ仕立て～/3,000 円

最高級ランクのアメリカ産牛ハラミを炭火でじっくりと焼き上げる「牛ハラミのステーキ」は店の人気メニュー。そのジューシーな美味しさをそのままたっぷり楽しめるバーガーが誕生。肉の旨みを引き立てるのは、茎ワサビを使った食感が楽しいわさびマヨネーズソース。オープンでガリッと強めに焼いたパンズ、フレッシュなレタス、レッドオニオンも素敵な脇役です。



1日
15食限定

虎ノ門
ヒルズ

・ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー

経産和牛のスパイシーサマーバーガー/2,100 円

粗挽きの経産和牛を使用し肉本来の力強い旨みを閉じ込めたパティに、マイクロハーブとミョウガをたっぷりのせて、赤ワインソースとクリームチーズのアイオリ、さらに唐辛子、エシャロット、オレンジの皮などを配合したピリッと辛い自家製ラー油をプラス。複雑な味覚のハーモニーを、ベーカリーならではの旨みたっぷりブリオッシュバンズがしっかりと受け止めます。



六本木
ヒルズ

■トレンド最前線！“第4の肉”ラムが主役のヘルシーバーガー

いま注目の“第4の肉”ラムを主役にした、斬新なバーガーが登場。羊肉専門店だからこそ提供できる、ラムの旨味を引き出したプレミアム「ヒツジ」バーガーや、香辛料を組み合わせた新感覚のラムバーガーは必見です。

・ヒツジパブリック

プレミアム「ヒツジ」バーガー/2,500 円

6 種ほどのスパイスに 2 日以上漬け込んだラム塊肉を、赤ワインとコーラでじっくりと煮込み、手でほぐしたプルドラムと、粗挽きのラムパティが口の中で一体となり、肉の旨みを実感させてくれる一品。シャキシャキとした紫キャベツのコールスローの食感、爽やかなミントソースとヨーグルトソース、トップのフレッシュミントとハラペーニョが最高のハーモニーを作り出します。



1日
15食限定

虎ノ門
ヒルズ

・リゴレット バーアンドグリル

自家製アリッサとベーコンのスパイシーラム バーガー/2,145 円

ラムの肩肉を粗挽きにしたパティはローズマリーが香る爽やかな風味。自家製アリッサ、燻製ハラペーニョの深い旨みを感じさせるチボトレソース、ハラペーニョと 3 種の唐辛子の刺激が重なり、一口食べれば異国への旅に誘われます。鮮烈なパクチーの香りも、暑い季節にぴったりのアクセント。ベーコンとスモークチーズも入って、食べ応え満点です。



六本木
ヒルズ

※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。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。

■高級食材を贅沢に使用！ヒルズが誇るプレミアムバーガー

黒毛和牛やフォアグラ、トリュフ、など一流の素材を惜しみなく使った究極のグルメバーガーが勢揃い。ヒルズが誇るプレミアムな一品をご堪能ください。

・ザ グリル トラノモン

宮崎県 有田牧場の黒毛和牛と フォアグラのロッシェニバーガー ソースペリゲー/2,400 円

有田牧場から届く上質な黒毛和牛と、やまと豚をバランスよく合挽きにしたパティ。その上で存在感を放っているのが贅沢な厚切りフォアグラのソテーです。マデイラ酒をベースに、長時間煮込んだ牛の旨み、トリュフの芳香が閉じ込められたソース・ペリゲーがたっぷり絡んでなんともしつこい味わい。付け合わせはフレンチフライまたはサラダからお好きなほうを。



1日
20 食限定

・カルメン

黒毛和牛とイベリコバーガー /3,600 円

黒毛和牛とイベリコ豚が合わさって旨みほとばしるパティは 200g の大ボリューム。その上にのるのは厚切りのベーコン。さらにムール貝のエスカベッチェマヨ、深みのあるオニオンフォンドヴォーソテー、カタルーニャ地方発祥のロメスコソースが重なって、スペインらしい調和をもたらしています。付け合わせのおしゃれなミルフイーユポテトも必食。



1日
15 食限定

・37 ステーキハウス & バー

21 日間熟成ブラックアンガス牛と オーストラリアビーフのポーケラ バーガー リリコイココナッツとチ ポトレソースをかけて/3,500 円

ハワイ語で「ポーケラ (Po'okela)」は「最上級」「最高」を意味します。熟成ブラックアンガス牛とオージービーフを粗挽きにしたパティはがっつり 180g。チェダーチーズ、ベーコン 2 枚を重ね、トップを飾るのはリリコイ(パッションフルーツ)とココナッツ果肉にはちみつで甘みを、白ワインで風味を加えた特製ソースです。辛さが効いたチポトレソースをお好みでかけて。



六本木
ヒルズ

・ラ プリアンツァ

サカエヤ手当ての熟成黒毛和牛 のローストビーフと エッググラタンの豪華バーガー トリュフがけ/4,840 円

卵、チーズ、生クリームを層にして焼き上げ、仕上げにトリュフを惜しみなく削ったスペシャルティ「トリュフと卵のオープン焼き」。そこに、滋賀の名高い精肉店〈サカエヤ〉から仕入れた熟成和牛のローストビーフ、新鮮なサラダ、パンズをそろえ、食べ手の感性で自由に組み合わせて楽しむという、なんとも粋なスタイル。トリュフが香るポテトも贅沢な味わいです。



1日
5 食限定

・ショーゲンバーガー

A5 和牛のビーフストログノフバー ガー/4,000 円

自慢のビーフパティの上に、薄切り肉をふんだんに使ったビーフストログノフ、さらに熱々のステーキがどっさり。すべて A5 和牛という、肉をとことん堪能できる一皿です。ビーフストログノフに隠し味で使われているカカオのほか、苺バルサミコソース、自家製きゅうりのピクルスなども深みをプラス。トップを飾るサワークリームとドライトマトチップが爽やかなアクセントです。



TAKE
OUT

・ボガマリ クチーナ メディ テラーネア

本マグロのグリルバーガー シチ リア風/4,500 円

この艶やかな断面、グッときませんか？ 主役は、脂がのった本マグロ。表面を軽く炙って中はレアに仕上げ、旨みを引き出しました。ミントを使った清涼感あふれるグリーンオリーブソース、香ばしいナッツ、ペコリーノチーズとともに、姉妹店〈レジーナ〉の天然酵母フォカッチャでサンド。添えられたヤリイカのフリットをつまみつつ食せば、気分は地中海です。



1日
10 食限定

麻布台
ヒルズ

麻布台
ヒルズ

六本木
ヒルズ

※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。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。

■食べ応え抜群！食べ比べも楽しめる至福のチーズバーガー

食べ応え抜群のチーズバーガーが今年も登場。バーガー定番食材のチーズを贅沢に使用し、チーズ好きにはたまらない至福のチーズバーガーに仕上げました。モッツアレラやブッラータなど、店舗によって異なるチーズを使用しているため、ご家族やご友人と一緒に食べ比べもお試ください。

・リチュエル 虎ノ門

ブラックアンガスと牛タンのブッラータチーズバーガー 〜濃厚デミグラスソースとブッラータがとろける贅沢 仕立て〜/3,080 円

ブラックアンガスと牛タンを粗挽きにしたパティはダブルでなんと 220g！ナイフとフォークで、丸々のブッラータチーズを崩しながら、芳醇なデミグラスソースを絡めてご堪能ください。味の一体感の秘密は、自家製ブリオッシュパンズの甘みと、テーブルで振りかけられるオレンジゼストの爽やかさ。スモークしたカリフラワーグリルも奥行きをプラスしています。



1日
15食限定

虎ノ門
ヒルズ

・ランマス / イスティント

チーズ屋仕立てのチーズバーガー/2,200 円

ヨーロッパチーズと自然派ワインを提供する専門店が、チーズの楽しみにこだわって作ったバーガーがこちら。その日状態のよい熟成チーズを 5〜6 種類ブレンドし、目の前でたっぷりとメルト！牛 100%の手ごねのパティ、オニオン、レタス、トマト、ミモレット系のチーズがサンドされたバーガーを覆いつくします。ぜひ赤ワインとのマリアージュも楽しんで。



1日
15食限定

虎ノ門
ヒルズ

・アンダーズ 東京 BeBu (ビブ)

ビブプレミアムチーズバーガー/3,500 円

定番の「クラシックチーズバーガー」がさらにグレードアップして登場！国産牛 100%のジューシーな粗挽きパティはダブルで 180g。そこに重なるのはモッツアレラ、ブルー、香ばしく焼かれたパルメザン、チェダーの 4 種のチーズです。オニオンジャムが甘みとコクを、特製ソースが爽やかさを添えて、口の中で弾ける旨みの相乗効果をお楽しみください。



TAKE
OUT

虎ノ門
ヒルズ

・オービカ モッツアレラバー

ブッラータバーガー/3,800 円

国産牛 100%を塩だけでシンプルに焼いたパティ、厚切りトマトのマリネの上で圧倒的な存在感を放っているのは、イタリアから直輸入されたブッラータチーズ。切り込みを入れると、細かく裂かれたモッツアレラと生クリームがとろとろに流れ出します。ミルクィなチーズ・肉・トマトという黄金の組み合わせが一体となったバーガーをご堪能ください。



TAKE
OUT

六本木
ヒルズ

※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。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。

<「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2025」参加バーガー 一覧>

【麻布台ヒルズ（8 種類）】



ベルギー二つ星出身シェフが
真剣につくった
いわて短角牛 100%
ダブルテリヤキバーガー
(ギャラリー&レストラン舞台裏)
1,890 円



A5 和牛の
ビーフストロガノフバーガー
(ショーグンバーガー)
4,000 円



サーワーン ビストロラープ
バーガー
(サーワーン ビストロ)
2,158 円



黒毛和牛とイベリコバーガー
(カルメン)
3,600 円



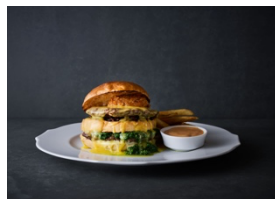
本マグロのグリルバーガー
シチリア風
(ボガマリ クチーナ メディテ
ラーネア)
4,500 円



マトンバーガー
(ジュガルバンディケバブ)
(アヒリヤ)
2,300 円



インカバーガー
(ペルー料理アルド)
1,800 円



ジャス グリル
グッドネス バーガー
(ジャス グリル)
4,500 円

【虎ノ門ヒルズ（10 種類）】



ル プリステイン チキンカツ
(ホテル虎ノ門ヒルズ
ル・プリステインカフェ 東京)
1,760 円



特選牛ハラミのタリアーターバーガー
〜シャキシャキ
わさびマヨネーズ仕立て〜
(ビストロ ソングラム シャルボン)
3,000 円



焦がし味噌とんかつバーガー
(虎ノ門ヒルズカフェ)
1,200 円



ビブプレミアムチーズバーガー
(アンダーズ東京 BeBu (ビブ))
3,500 円



ブラックアンガスと牛タンの
ブッラータチーズバーガー
〜濃厚デミグラソースと
ブッラータがとろける
贅沢仕立て〜
(リチュエル 虎ノ門)
3,080 円



チーズ屋仕立ての
チーズバーガー
(ランマス / イスティント)
2,200 円



特製メキシカンバーガー
(タコスウェイ)
1,430 円



プレミアム「ヒツジ」バーガー
(ヒツジバブリック)
2,500 円



ブロッコリー&アボカドの
モッツァレラバジルバーガー
(ザ サードバーガー)
1,290 円



宮崎県 有田牧場の
黒毛和牛とフォアグラの
ロッシェニバーガー
ソースベリゲー
(ザ グリル トラノモン)
2,400 円

※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。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。
 ※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。

【六本木ヒルズ（16 種類）】



経産和牛のスパイシーサマー
バーガー
(ブロッコリー プレッド アンド カンパニー)
2,100 円



バルパッコアマジカルバーガー
(バルパッコア)
2,800 円



21 日間熟成ブラックアンガス
牛とオーストラリアビーフの
ボーケラバーガー
リリコイココナッツと
チボトレソースをかけて
(37 スターキハウス & パー)
3,500 円



アジのフィレ &
メンチWバーガー
〜ガリが決め手の
贅沢アジづくし〜
(グランドフードホール)
2,000 円



フィッシュ&チップス
ピザバーガー
(パーク 6 パワード パイ
ボンドルフィ ボンカフェ)
2,000 円/ハーフサイズ 1,200 円



アボカドトリュフバーガー
(ホバ/トソ)
1,980 円



サカエヤ手当ての熟成黒毛和牛の
ローストビーフと
エッググラタンの
豪華バーガー トリュフがけ
(ラ プリアンツァ)
4,840 円



ブッラータバーガー
(オービカ モッツアレラパー)
3,800 円



THE スモークバーガー
国産牛 100%パテと
水牛モッツアレラ 薫香を纏わせて
(毛利 サルヴァトーレ クオモ)
3,300 円



エッグ トリュフ バーガー
(ヒルズ ダル・マット)
2,200 円



松阪牛パティとチェダーチーズ
レッドキャベツの
シュークルートハンバーガー
(ザ サン&ザ ムーン)
3,000 円



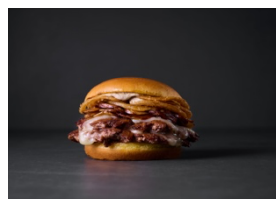
コリアン スパイシー
チリチーズバーガー
(KOREAN BBQ 水刺間)
2,600 円



LA チリドッグバーガー
(オーク ドア)
3,850 円



特製マヨソースシュリンプ
&アボカドの贅沢ガーデン
バーガー
(TUSK(タスク))
1,900 円



ニューヨークステーキ
ハウスバーガー
六本木エディション
山わさびソースを添えて
(シェイク シャック)
2,200 円/シングル 1,760 円



自家製アリッサとベーコンの
スパイシーラムバーガー
(リゴレット パーアンドグリ
ル)
2,145 円

＜本件に関するお問い合わせ先＞

ヒルズ PR 事務局(サニーサイドアップ内)

担当:小野(080-4652-1882)、柳井(080-7342-9222)、田中

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