

No.1 グルメバーガーの称号をかけた全 22 品の熱い戦いが今年も開幕！

「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」開催

初登場の味変バーガーや毎回人気の異業種バーガーなど注目メニューが大集結

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、7月1日（土）～8月31日（木）の期間、六本木ヒルズにある飲食店 17 店舗が参加する夏のグルメの祭典「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」を開催します。本イベントのためだけに考案された 15 種類の『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 7 種類の『レギュラーメニュー』の全 22 種類が登場。六本木ヒルズの No.1 グルメバーガーの座を目指し、熱い戦いを繰り広げます。

今年の注目ポイントは、一つで二つの味が楽しめる味変バーガーです。37 ステーキハウス & バーの「21 日間熟成ブラックアンガス×赤城牛のハーブ&ガーリックチーズと夏野菜バーガー オリジナルスパイス添え」には、ケイジャンベースのオリジナルスパイス、エーエス クラシックス ダイナーの「Quattro Cheese Burger」にはチーズと相性抜群なはちみつ、リゴレット バーアンドグリルの「山形県産米澤豚のポークハラペーニョ BBQ バーガー」には爽やかな酸味のレモンをそれぞれ添えています。食へのあくなき探求心を駆り立てる味変バーガーを、ぜひご賞味ください。また、六本木ヒルズエリアの専門店が手掛ける毎回大人気の異業種バーガーとして、グランプリ初参加となる鮭専門店の鐵ちゃんが登場。脂がしっかりとのった鮭を豪快に揚げた鮭カツをサンドした「マグロカツバーガー」を提供します。その他、肉の魅力を知り尽くしたグランド ハイアット 東京内のステーキハウス・オーク ドアの「スモークハウス バーガー」や、ビジュアルにもこだわった TUSK（タスク）の「3 種のミニバーガー」など個性豊かなメニューを含めた全 22 種類のグルメバーガーをお楽しみいただけます。

この夏は、「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」で、あなたの推しバーガーを探してみませんか。



37 ステーキハウス & バー



鐵ちゃん



オーク ドア



TUSK（タスク）

「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」概要

開催期間：2023年7月1日（土）～8月31日（木）

参加店舗：エーエス クラシックス ダイナー、オーク ドア（グランド ハイアット 東京）、オービカ モッツアレラバー、KOREAN BBQ 水刺間、ザ サン アンド ザ ムーン、37 ステーキハウス & バー、シェイク シャック、TUSK（タスク）、鐵ちゃん、とんかつ 豚組食堂、パーク 6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ、バルバッコア、ヒルズ ダル・マット、フィオレンティーナ（グランド ハイアット 東京）、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

公式サイト：https://www.roppongihills.com/sp/burger_2023/



※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。テイクアウトの場合は価格が異なる場合がございます。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

一つで二度美味しい、初登場の味変バーガーがグランプリ候補に名乗りを上げる

「色々な味を一度に楽しみたい」という贅沢な悩みに応える、味変バーガーが「六本木グルメバーガーグランプリ」に初登場。本場ニューヨークさながらのプライムステーキが楽しめる 37 ステーキハウス & バーでは、ピリっと辛いケイジャンベースのオリジナルスパイスが食欲をかき立てる「21 日間熟成ブラックアンガス×赤城牛のハーブ&ガーリックチーズと夏野菜バーガー オリジナルスパイス添え」をご用意。エーエス クラシックス ダイナーでは、ビーフパティの上に盛り付けられたチーズと相性抜群のはちみつを添えた「Quattro Cheese Burger」を、リゴレット バーアンドグリルでは、まるやかな辛味へと中和する爽やかな酸味のレモンが決め手の「山形県産米澤豚のポークハラペーニョ BBQ バーガー」をそれぞれ提供します。初登場となる、一つで二度美味しい味変バーガーの活躍に注目です。



21 日間熟成ブラックアンガス×赤城牛のハーブ&ガーリックチーズと夏野菜バーガー オリジナルスパイス添え
37 ステーキハウス & バー
3,400 円(※平日のみドリンク付き)



Quattro Cheese Burger
エーエス クラシックス ダイナー
2,500 円



山形県産米澤豚のポークハラペーニョ BBQ バーガー
リゴレット バーアンドグリル
1,980 円
(※平日 11:00~15:00 のみサラダ・ドリンク付き)

21 日間熟成させたブラックアンガスビーフと、脂に旨みがある赤城牛を粗挽きにしたパティ 180g を、炭火でこんがりとグリル。そこに合わせるのは、ガーリック&ハーブ風味のブルサンチーズと、米茄子やパプリカ、ズッキーニなどたっぷりの夏野菜です。ケイジャンベースにレモンの爽やかさを加えたオリジナルスパイスをかければ、よりいっそう華やかな味わいに。

ゴルゴンゾーラ、カマンベール、モッツァレラ、クリームチーズの 4 種が溶け合った濃厚な味わいが鮮烈！粗挽きとハンドチョップを手ごねした肉感の強いビーフ 100% のパティと一緒に噛みしめると旨みの相乗効果がたまりません。スライスオニオン、トマト、レタスがフレッシュ感を加え、別添えのはちみつを垂らせば、よりランクアップする美味をご堪能あれ。

【1 日限定 15 食】

脂身が甘くて美味な米澤豚を、食感を残した粗挽きパティにしてジュワッと焼き、香りのよい自家製ベーコンを贅沢に 2 枚重ねました。BBQ ソース、燻製ハラペーニョの香辛料・チポトレ、ハラペーニョのスライスが潜んで、全体をキレよくまとめます。レモンを搾って味変すると辛みがマイルドになり、豚の旨みがグッと引き立つのでぜひお試しください。

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。全 15 店舗が『特別限定メニュー』を展開します。

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。全 7 店舗が『レギュラーメニュー』を展開します。



※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。テイクアウトの場合は価格が異なる場合がございます。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

マグロにとんかつ、イタリアンも!? バーガーグランプリでしか味わえない異業種バーガー

六本木ヒルズエリアの各専門店が放つ個性やオリジナリティをバンズに挟み込んだ異業種バーガー。毎回多くの支持をいただいている異業種バーガーに、鯖専門店の**鐵ちゃん**が初参戦。お刺身でも食べられるほど脂ののった鯖は、絶妙な火入れで鯖カツに。サクサクのカツとシャキシャキしたキャベツの食感、なめらかで濃厚な口当たりのアボカドが三位一体となった「**マグロカツバーガー**」を口いっぱい頬張れば最上級の口福感がもたらされる、そんな逸品に仕上げました。2年ぶりのエントリーとなるとんかつ **豚組食堂**やイタリアン・毛利 **サルヴァトーレ クオモ**、韓国料理の **KOREAN BBQ 水刺間**など、人気店が手掛ける異業種バーガーをぜひご賞味ください。



マグロカツバーガー
鐵ちゃん
1,480 円

刺し身で食べても美味しい脂ののった大バチマグロを、食感を引き出す絶妙な火入れでカツに。揚げたて熱々を甘辛ソースにどぶんと漬けて、たっぷりの千切りキャベツにオン。さらにレモン果汁入りですっきりした味わいの自家製タルタルソースとアボカドを重ねます。焼いてからマスタードとオーロラソースを塗ったバンズでギュッと挟んで召し上がれ。



贅豚とんかつバーガー ローリングサンダー
とんかつ 豚組食堂
2,000 円

長年試行錯誤し、ついに完成した至高のとんかつバーガー！肉を叩いてやわらかくすることはせず、画期的な仕込みの工夫で、食感・旨みを堪能できる仕上がりに。きめ細かく脂がとろけるマンガリツァ豚と、赤身の旨みが濃いデュロック豚を掛け合わせた「贅豚」とんかつ、切りたてキャベツと専用ソース、なめらかなバンズのシンプルな組み合わせが絶品です。【1日限定15食】



イタリアンクラシコバーガー
毛利 サルヴァトーレ クオモ
1,980 円

黒毛和牛のスネを中心に肉の旨みが生きるようつなぎ一切なしで作ったパティに、とろけるチェダーチーズ、マルサラ酒を煮詰めたコクのあるソース、牛挽肉をトマトベースで煮込んだボロネーゼソース、半熟の目玉焼きを重ねました。さらに、グラナ・パダーノとチェダーを混ぜてカリカリに焼いたチーズクロッカンを食感の変化をプラスし、全体をまとめます。【1日限定15食】



特撰和牛ブルコギバーガー
KOREAN BBQ 水刺間
2,500 円

本格韓国料理店の人気メニュー「特撰ブルコギ」がオリジナルバーガーに変身！高品質の黒毛和牛を甘辛ダレで焼いたブルコギに、ピクルス代わりにキムチをトッピング。両者の強い個性に負けない素材として、ゴルゴンゾーラチーズソースをかけてより華やかな味わいに。下には Grill した厚切りソーセージも隠れていて、食べ応え満点です。【1日限定10食】



※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。テイクアウトの場合は価格が異なる場合がございます。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

お肉の魅力が最大限に引き出されたこの時期だけのスペシャルバーガー

肉を知り尽くしたプロが手掛ける、肉の魅力を余すところなく味わい尽くせる絶品のバーガーが登場します。ブランド ハイアット 東京の6階に店を構えるステーキハウスのオーク ドアでは、アメリカの伝統的なスモークハウスバーベキューから着想を得た「スモークハウス バーガー」を提供します。また、シユラスコ料理専門店のバルバッコアの「ホットブラジリアンロデオバーガー」は、和牛のパティにショートリブ、カリカリに焼かれたベーコンと3種のお肉を贅沢にサンド。幾重にも重なり押し寄せてくるお肉の旨みを、心ゆくまでお楽しみください。



スモークハウス バーガー
オーク ドア
3,520 円 (※サービス料 15%別)



ホットブラジリアンロデオバーガー
バルバッコア
3,200 円

アメリカの伝統的なスモークハウスバーベキューから着想を得て、極上の素材と技術が注がれた一皿です。US ビーフの挽肉にスモークしたブリスケットを加えた特製パティに、ホロホロにやわらかくほどけるまでじっくり火を通したブルドポークを組み合わせました。特製 BBQ ソース、爽やかなコールスローやディルピクルスが全体を引き締めます。

ピッカーニャ (イチボ) と和牛をミックスしたパティだけでも 180g のボリューム。さらにシユラスコ店ならではのショートリブがどさり。専用グリルでじっくり焼いて旨みを引き出したジューシーなりブ、カリカリのベーコンを一度に噛みしめると驚きの旨さが弾けます。チーズ、チリコンカルネ、ピリ辛のサウザンソース、サルサソースも重なり変化に富む味わい。【1日限定 10食】



タルタルステーキバーガー
オービカ モツアレラバー
3,800 円

食べやすく切った生の馬肉を、ドライトマトや松の実、オリーブオイルと和えたタルタルステーキをたっぷり 120g。赤身でヘルシーな馬肉はクセのない旨みが魅力です。そこに合わせるのは、モツアレラと生クリームを混ぜたとろとろのストラッチャテッラチーズ。オリーブオイルを塗った三段パンズで挟み、一度に口に入ればまるやかな美味が広がります。



BBQ シャックマイスターバーガー (ダブル)
シェイク シャック
1,518 円



かつて期間限定で人気を博したメニューが、この夏、六本木ヒルズ店のみで復活します！ アンガスビーフ 100% のパティ 2 枚、チーズ 2 枚を重ね、さらにクリスピーなフライドオニオンをトッピング。シャックマイスターエールに漬け込んだオニオンを、香ばしくカリッカリに揚げたものです。甘辛い特製 BBQ ソースが味の決め手として全体をひとつに。



※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。テイクアウトの場合は価格が異なる場合がございます。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

目でも楽しめる！ビジュアルにもこだわったスペシャルバーガー

オレンジの輪切りのローストやキャロットラペ、鮮やかな赤色が目を引くビーツ、そしてシズル感溢れるトロけるチーズなど、ビジュアルでも目を引くバーガーも取り揃えました。お酒から音楽やアートまで新しい文化を発信するTUSK（タスク）からは、お酒や音楽のお供としても楽しめる「3種のミニバーガー」が登場します。都会のスカイラインを一望できるザサンアンドザムーンでは、鮮やかなビーツとキャベツのシュークルーツが華を添える「国産牛100%Wパティ&Wチーズのスモーキーバーガー」がエントリー。今しか食べられない、期間限定の華やかなグルメバーガーをぜひお召し上がりください。



3種のミニバーガー
TUSK（タスク）
2,000円

美味しいお酒を豊富に揃えたバーで、おつまみとして定番人気の料理をかわいらしいミニバーガーに仕立てました。大きく切られたローストビーフは贅沢な味わい。揚げてからオレンジソースに漬けたチキンには、オレンジ輪切りのローストとキャロットラペが爽やかさを添えています。黒胡椒がピリリと効いたあじフライはフィッシュアンドチップス感覚で。【1日限定15食】



国産牛100%Wパティ&Wチーズのスモーキーバーガー
ザサンアンドザムーン
3,000円（※ドリンク付き、サービス料10%別）

国産牛の粗挽きパティ130gを贅沢に2枚、とろけるグリエールチーズも2枚重ね、鮮やかなビーツとキャベツのシュークルーツが華を添えます。薫香のあるビーフのポリュームに、シュークルーツとラヴィゴットソースの爽やかな酸味が合わさって、得も言われぬバランス。トップにはバターのかき混ぜが潜み、少しずつ溶け出してリッチな風味をプラスします。



ブルドBBQスモークチーズバーガー
パーク6 パワードパイ ボンドルフィ ボンカフェ
2,500円



イタリアから直輸入しているプロヴォラ（燻製モッツァレラ）チーズの上には、BBQソースをまとったブルドポークを豪快にドン！肩ロースの塊肉を煮込んでから裂いたブルドポークは、口中でホロホロとほどけます。さらにチェダーチーズがとろ〜り。これらの重層的な旨みを、受け止めるのは、系列のバターロール専門店で作った自家製バンズです。【1日限定20食】



【極】トリュフ香る WAGYUバーガー
ヒルズ ダル・マット
2,640円



極上A5ランク山形牛のしっかりと肉感を感じられる粗挽きパティと、信州和牛のボロネーゼソースを合わせたジューシーなバーガー。ダル・マット伝統のボロネーゼは、牛肉を鍋肌に焼きつけて香ばしさを出し、赤ワインや香味野菜と煮込んで旨みを凝縮したもの。仕上げにすりたてのフレッシュトリュフを贅沢に散らした逸品です。

【1日限定30食】



※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。テイクアウトの場合は価格が異なる場合がございます。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

グルメバーガーの魅力を最大限に引き出すパイプレーター、こだわりのバンズにも注目です

各店舗の自慢の具材の魅力を際立たせる名脇役のバンズ。「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」では、バンズにもこだわり抜いた絶品バーガーにも注目です。毎日店内で焼き上げるパンが人気のブリコラージュ ブレッド アンド カンパニーでは、ほどよい甘みでふんわりしたブリオッシュ生地のバンズを使用した「和牛炭火ハンバーガー」を提供。予約必須のグラント ハイアット 東京のイタリアンカフェのフィオレンティーナでは、ローズマリーの風味が効いたモチモチのフォカッチャが挟み込むイタリアンな食材を見事にまとめ上げる「フィオレンティーナ チーズバーガー」を用意しました。バーガーの旨さを底上げするバンズにこだわったバーガーもぜひご賞味ください。



和牛炭火ハンバーガー
ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー
1,700 円



フィオレンティーナ チーズバーガー
フィオレンティーナ
2,750 円 (※サービス料 15%別)



国産小麦にこだわり毎日店内で焼き上げるパンが人気のベーカリーでは、バンズを最高に引き立てるよう、バーガーの素材も厳選。国産和牛 100%のパティは炭火がほのかに香り、香味野菜やスパイスをふんだんに使った自家製ケチャップが味に奥行きを与えています。ほどよい甘みでふんわりしたブリオッシュ生地のバンズを心ゆくまで頬張って。

ローズマリー風味の自家製フォカッチャに挟まれているのは、ルッコラ、トマト、220g のビーフパティ、野菜を煮込んでほどよくスパイシーな風味をつけたカポナータ、そして、とろりとろけるモッツァレラチーズがたっぷり。特製バジルマヨネーズがよい香りを添えた、イタリアンレストランならではのグルメバーガーです。

「六本木 グルメバーガーグランプリ 2023」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！～

1、投票方法&スタンプラリー

- ① エントリーしているバーガーをオーダー
- ② 投票用紙の★マークを折り込んでバーガーを評価
- ③ 投票用紙は店頭の投票箱かお店のスタッフに。9月中旬にWEB上で結果発表！
- ④ お会計時にスタンプをGET！3つ集めれば次回使える500円分のチケットに！

2、六本木グルメバーガーグランプリ Instagram キャンペーン

抽選で六本木ヒルズから素敵なプレゼントがもらえるチャンス！！

方法① @roppongihillsofficial をフォロー&六本木グルメバーガーグランプリ関連の投稿に「いいね」かコメント！

方法② 実際に召し上がって頂いたバーガーを「#六本木グルメバーガー2023」つけて投稿！

※プレゼント内容は後日六本木ヒルズ公式 Instagram で発表予定！！

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 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様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





※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。テイクアウトの場合は価格が異なる場合がございます。

※詳細はWEBサイトでご確認ください。

<「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」参加バーガー 一覧>

■ 特別限定メニュー部門 (15 種類)



Quattro Cheese Burger
(エーエス クラシックス ダイナー)
2,500 円



スモークハウス バーガー
(オーク ドア)
3,520 円 ※サービス料別 (15%)



タルタルステーキバーガー
(オーピカ モッツアレラバー)
3,800 円



特撰和牛ブルコギバーガー
(KOREAN BBQ 水刺間)
2,500 円



国産牛 100%Wパティ&Wチーズの
スモークバーガー
(ザ サン アンド ザ ムーン)
3,000 円 ※サービス料別 (10%)



21 日間熟成ブラックアンガス×赤城牛の
ハーブ&ガーリックチーズと夏野菜バーガー
オリジナルスパイス添え
(37 スターキハウス & パー)
3,400 円



BBQ シャックマイスターバーガー (ダブル)
(シェイク シャック)
1,518 円



3 種のミニバーガー
(TUSK (タスク))
2,000 円



マグロカツバーガー
(鐵ちゃん)
1,480 円



贅豚とんかつバーガー ローリングサンダー
(とんかつ 豚組食堂)
2,000 円



ブルドBBQ スモークチーズバーガー
(パーク 6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ)
2,500 円



ホットブラジリアンロデオバーガー
(バルパッコア)
3,200 円



【極】トリュフ香る WAGYU バーガー
(ヒルズ ダル・マツト)
2,640 円



イタリアンクラシコバーガー
(毛利 サルヴァトーレ クオモ)
1,980 円



山形県産米糲豚の
ポークハラペーニョ BBQ バーガー
(リゴレット バーアンドグリル)
1,980 円

■ レギュラーメニュー部門 (7 種類)



Avocado Cheese Burger
(エーエス クラシックス ダイナー)
1,630 円



オーク ドア バーガー
(オーク ドア)
3,520 円 ※サービス料別 (15%)



フッタータバーガー
(オーピカ モッツアレラバー)
2,800 円



シャックバーガー トリプル
(シェイク シャック)
1,749 円



フィオレンティーナ チーズバーガー
(フィオレンティーナ)
2,750 円 ※サービス料別 (15%)



和牛炭火ハンバーガー
(プリコラージュ プレッド アンド カンパニー)
1,700 円



リゴレット・バーガー
(リゴレット バーアンドグリル)
1,650 円