

とんかつ専門店や韓国料理店の“異業種バーガー”や
牛タンカツをサンドした“変わり種バーガー”など

25種類の至極のグルメバーガーが六本木ヒルズに大集結

ハンバーガー発祥の地“六本木”に登場するこだわりのバーガーがテイクアウトでも楽しめる！

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、8月1日(日)～9月26日(日)の期間、施設内およびその周辺施設の飲食店21店舗にて、普段から提供している『レギュラーメニュー』10種類に、この期間のためだけに考案された『特別限定メニュー』15種類を加えた、計25種類のグルメバーガーが登場します。

とんかつ専門店や韓国料理店など普段バーガーメニューを提供していない異業種ならではの意外な組み合わせのハンバーガーや、牛肉パティではなく、ラザニアや鴨肉を使用した変わり種ハンバーガーなど、個性豊かなハンバーガーが揃います。さらに、昨年6月オープンの「 Pasta&ピッツァ ウオタ」や昨年11月オープンのプレミアムビストロ「レグリス」など近年オープンしたばかりの注目店舗でも、シェフが腕によりをかけて作る特別なグルメバーガーをご堪能いただけます。

また、多くのメニューがテイクアウトにも対応しており、ご自宅やオフィスなどお好きな場所でこだわりのグルメバーガーをお楽しみください。



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10店舗が『レギュラーメニュー』を展開します。

※テイクアウトは店舗によりメニュー内容や価格、販売方法を変更して提供します。

※記載の価格は全て税込/イートイン利用時の金額です。

※店舗により提供時間は異なります。

※写真はイメージです。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。



とんかつ専門店や韓国料理店など“専門店”から生まれた、異業種バーガー

とんかつ専門店「とんかつ 豚組 食堂」のこだわりのメンチかつをサンドしたハンバーガーや韓国料理店「KOREAN BBQ 水刺間」のキムチ・ブルーチーズ・ワカモレを組み合わせたユニークなハンバーガーなど、普段バーガーメニューを提供していない異業種ならではの個性溢れるこだわりのハンバーガーが登場します。六本木ヒルズ店でしか味わえない専門店特有のハンバーガーをご堪能ください。

<p>SPECIAL 【1日30食限定】</p>  <p>とんかつ専門店 超なっとくメンチかつバーガー ¥1,800 (とんかつ 豚組 食堂)</p> <p>目を疑うほどのジャンボサイズで見ても味もインパクト大!とんかつ専門店が送り出す今年の一品は、特大サイズのメンチかつバーガー!特注のパンズに、直径約15cmのジャンボかつと定番のキャベツ、そして彩りに夏野菜の定番、ズッキーニとトマトを挟みました。メンチかつに使うのは、豚組創業当時から人気のブランド豚「なっとく豚」。二度挽き、粗挽き、手切りの3種類を混ぜ合わせているので食感の違いも楽しめます。このサイズ、果たして一人で食べ切れる!?</p>	<p>SPECIAL 【1日10食限定】</p>  <p>韓国料理店 黒毛和牛 100 バーガー ¥2,500 (KOREAN BBQ 水刺間)</p> <p>初参加</p> <p>キムチ・ブルーチーズ・ワカモレ。ユニークな味の組み合わせが絶妙。黒毛和牛100%のタルタルステーキと玉ねぎ、にら、唐辛子を合わせて焼き上げたパティに、濃厚なユッケジャンソースとゴルゴンゾーラチーズ、ワカモレソース、熟成キムチを合わせるというユニークな合わせ技。世界のトレンドを知るシェフが、チーズタッカルビやニューヨークのメキシコ料理などからヒントを得て作ったオリジナルバーガーです。添えてあるのは、餃子の皮で作ったタコス風ポテト。オリジナリティあふれる一皿です。</p>	<p>SPECIAL 【1日15食限定】</p>  <p>卵料理専門店 eggcellentバーガー ¥1,980 (エッグセレント)</p> <p>大定番のBLTEバーガーをエッグセレント流にグレードアップ。アメリカンの定番、BLTE(ベーコン・レタス・トマト・エッグ)をベースにアレンジしたエッグセレントのオリジナルバーガーが登場。自社製のバーガー用パンズに新鮮な野菜をたっぷりのせ、手切りで粗挽きにした牛もも肉の特製パティをオン!そこにグリールチーズをとり。さらに、オーガニック卵の目玉焼きと燻製ベーコンを重ねました。厳選した素材で作るボリューム満点の一品です。</p>
--	---	---

牛タンカツから鴨肉まで、パティは牛肉に限らない! 変わり種バーガー

ビーフパティ以外の食材をサンドした変わり種ハンバーガーが登場。「毛利 サルヴァトーレ クオモ」からは、イタリアンシェフが手掛けた3種のバーガーセットが登場。あいち鴨、メカジキ、ベーコンをそれぞれサンドした3種のハンバーガーをお楽しみいただけます。その他、「レグリス」からは10時間煮込んだ牛タンを使用した牛タンカツバーガー、「パスタ&ピッツァ ウオタ」からは、国産牛ポロネーゼ使用のラザニアをサンドした本格イタリアンならではのハンバーガーをご用意。「テイラードカフェ」からは、蒜山産ジャージー牛を使用したローストビーフを贅沢にサンドしたローストビーフバーガーが登場します。他にはない新感覚のハンバーガーをお楽しみください。

<p>SPECIAL 【1日15食限定】</p>  <p>あいち鴨、メカジキ使用 トリプレッタバーガー ¥2,310 (毛利 サルヴァトーレ クオモ)</p> <p>3つの味を一皿で楽しめるバラエティ豊かなバーガーセット。イタリアンのシェフが本気で手がける今年のスペシャルバーガーは、味わいも趣も異なる3種類のスライダー(ミニバーガー)のアソートセット。右から、「愛知県東三河産「あいち鴨」バーガー マルサラバーガー」「メカジキの香草コトレットバーガー オレンジと赤玉ねぎのアグロドルチェ」「スマートリュフを削ったベーコンエッグチーズバーガー」。この一皿で、フルコースを食べたような気分になれるぞ!ぜひ試しておきたい一品です。</p>	<p>SPECIAL 【1日15食限定】</p>  <p>厚切り牛タンカツ使用 10時間煮込んだ厚切り牛タンカツバーガー ¥2,700 ※テイクアウトのみの提供 (レグリス)</p> <p>初参加</p> <p>じっくり煮込んだ牛タンカツにレモンの爽やかな香りが合う!ブイヨンでじっくりコトコト、10時間煮込んだ牛タンは、とろけるようにやわらかく旨みたっぷりです。その牛タンに衣を付けてカツに仕立て、フランス料理の命、フォン・ド・ヴォーをベースにしたソースを合わせました。三浦産のキャベツは、瀬戸内レモンで作った塩レモンで爽やかな香りのコールスローに。「ジビエと洋食」をテーマにしたレストランが奏でる、見事な味のハーモニーをお試しあれ。</p>	<p>SPECIAL 【1日15食限定】</p>  <p>ラザニアをサンド 和牛 100%! 粗挽きポロネーゼのラザニアバーガー ¥1,980 (パスタ&ピッツァ ウオタ)</p> <p>初参加</p> <p>ポロネーゼとパティ、和牛の美味しさをダブルで味わうバーガー。人気メニューの「粗挽き国産牛ポロネーゼのラザニア」を使った、パスタとピザの専門店らしいバーガー。パティはもちろん、特製ポロネーゼにも和牛の挽肉がたっぷり入っているので、肉の旨みを存分に味わえます。チーズはモッツアレラとチェダーの2種類を使用。生のマッシュルームが食感と香りを添えて奥行きのある味わいに仕上がっています。ハンバーガーとラザニア、2つの味を一度に楽しめるのがまた嬉しい!</p>	<p>REGULAR</p>  <p>国産ローストビーフ使用 蒜山ローストビーフバーガー ¥1,485 (テイラードカフェ)</p> <p>初参加</p> <p>しっとりやわらかいローストビーフをたっぷりサンド。自然豊かな岡山・蒜山でのびのびと育ったジャージー牛をふんだんに使った贅沢バーガーです。美味しさの異なる3種類の部位でしっとりジューシーなローストビーフを作り、味のバランスを調べてチーズの旨味とクレソンの爽やかな風味をプラス。プリオッシュパンズでサンドし、味のアクセントに香り高い柚子胡椒を使いました。ぜひ、自家焙煎のスペシャルティコーヒーと合わせてどうぞ。</p>
--	--	---	--

※テイクアウトは店舗によりメニュー内容や価格、販売方法を変更して提供します。

※記載の価格は全て税込/イトイン利用時の金額です。

※店舗により提供時間は異なります。

※写真はイメージです。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。



フォアグラやトリュフなどの高級食材を使用した贅沢ハンバーガー

高級食材を惜しげもなく使用した、六本木ヒルズならではの贅沢ハンバーガーが勢ぞろい。モツアレラチーズ専門店「オービカ モツアレラバー」からは、水牛ミルク100%のモツアレラチーズと希少な短角牛リブローズを使用したリッチなハンバーガーが登場するほか、「パーク6 パワードパイ ボンドルフィ ボンカフェ」のフォアグラバーガーや「ヒルズ ダル・マツ」のトリュフを使用したA5ランク山形牛のトリュフバーガーなど、高級食材を使用したハンバーガーが揃います。



フォアグラ使用
フォアグラバーガー
¥2,200
(パーク6 パワードパイ ボンドルフィ ボンカフェ)

フォアグラとパティに合わせたテリヤキソースが絶妙!ビーフ100%のパティの上にドレッシングのついでに、イタリア産のフォアグラ。この厚みがたまりません。パンズ、マッシュポテト、パティ、フォアグラを積み重ねた上にはテリヤキソースをかけました。甘みとコクのあるソースが肉とフォアグラの味をつなぎ、すべての旨みをマッシュポテトが受け止めてバランスの良い仕上がり。肉とフォアグラの食感のコントラストも美味しさの鍵です。



トリュフ/A5ランク国産牛使用
フォアグラ+A5ランク山形牛のトリュフバーガー
¥2,400
(ヒルズ ダル・マツ)

超高級食材をダブルで食べられるグルメバーガーの真髄。鮮度の高いA5ランクの山形牛にフレッシュなフォアグラとトリュフを合わせた高級感あふれる豪華バーガーです。最高級の肉はそれだけでも美味しいところに、とろけるようなフォアグラと香り高いトリュフ。想像をはるかに超えるリッチな味わいには、バーガー好きならずとも唸ること間違いなし!赤ワインとバルサミコソースを煮詰めたイタリア風の特製のソースが、味にさらなる深みを添えます。



最高級品モツアレラ/短角牛使用
短角牛のタリアータバーガー
水牛モツアレラ スパイスサルサソース
¥2,700
(オービカ モツアレラバー)

短角牛の旨みとモツアレラのミルクィさがベストマッチ。希少と言われる岩手県産短角牛のリブローズを贅沢に使った一品。薄めにカットしてグリルでミディアムレアに焼き上げたイタリア風のタリアータは、肉本来の味わいがあり、そのまま食べても絶品。そこにイタリアから直輸入した水牛100%のモツアレラチーズと合わせ、ピリリと辛いソース「ピカンテサルサ」で味付けしました。香りのよいリッコーがほろ苦さとフレッシュ感を添えて、肉のおいしさを引き立てます。



ホテル自家製ピクルス使用
スマッシュ オーク ダブルバーガー
¥2,200 ※サービス料別(15%)
(オーク ドア)

シェフの思いが詰まった昔ながらのアメリカンスタイルバーガー。アメリカでは、パティを作るときにミートボールを鉄板に「スマッシュ」するように押し付けて焼くのが昔ながらのスタイルとして親しまれているとか。周りにはカリッと、内側はジューシーに焼き上げたパティを贅沢にも2枚重ね、チーズと野菜、自家製ピクルスと一緒にアメリカンバーガーの定番、ホテルで焼き上げる甘みのあるポテトパンズで挟んで作ったシェフの思いがいっぱい詰まったスペシャルバーガーです。添えてあるポテトフライもまた絶品!

六本木グルメバーガーグランプリ過去王者が創る、期待の絶品ハンバーガー

過去開催の六本木グルメバーガーグランプリにて賞を獲得した店舗からは各店自慢のハンバーガーが登場。2015年から3年連続で『レギュラーメニュー部門』のグランプリを獲得した「37 ステーキハウス & バー」からは、殿堂入りを果たした「37クラシックバーガー」に代わり、自慢の熟成肉をパティとして贅沢に使用した、食べ応えのあるハンバーガーが登場。グランプリ獲得店が作り出す、次世代のハンバーガーをお楽しみいただけます。また、「バルバッコア」からは、2019年に『特別限定メニュー部門』のグランプリ、クリエイティビティ賞、インパクト賞の3冠を獲得した人気のハンバーガーをご用意。前回王者の味をお楽しみいただけます。



2015~2017年 3年連続
レギュラーメニュー部門グランプリ獲得店
21日間熟成 ブラックアンガス牛
アボカド&クアトロフォルマッジバーガー
¥2,500
(37 ステーキハウス & バー)

熟成させた肉の旨みとチーズのコクが絡み合う。21日間熟成させたブラックアンガス牛のリブをミンチにして炭火で焼き上げたパティは、ジューシーで旨みたっぷり。チェダー、サムソー、マリポー、デンマークモツアレラの4種類のチーズをのせて、さらにアボカドを重ねたバーガーは食べ応え抜群で、ボリュームも味わいも文句なし!赤玉ねぎとトマトの色合いも鮮やかで、見た目でも食欲をそそられます。この美味しさはもう、間違いなくリピート必至です。



2015・2016年 2年連続
特別限定メニュー部門グランプリ獲得店
チポトレバーベキュー・
ベーコンエッグバーガー
¥1,815
(リゴレット バーアンドグリル)

ピリ辛ハラペーニョのバーベキューソースが決め手。肉感たっぷりのパティに、チェダーチーズ、ベーコン、フライドエッグを重ねたボリュームたっぷりのバーガー。味の決め手になるのは、燻製ハラペーニョの香辛料、チポトレを使ったバーベキューソースです。つなぎを一切使わずに焼き上げた肉汁あふれるジューシーなパティとピリ辛のチポトレの組み合わせは、夏にぴったりの刺激的な味わい。シュワッと爽快感なドリンクを合わせて豪快に頬張って!



2019年 3冠 獲得店
特別限定メニュー部門グランプリ、
クリエイティビティ賞、インパクト賞
スモークチーズとマッシュルームの
バルバッコアバーガー
¥1,700
(バルバッコア)

グランプリ史上初の3冠を達成した、「キング・オブ・バーガー」。バルバッコアで一番人気のピッカーニャ(イチボ)を使用したジューシーなパティはなんと200g!それをレタス、アンディーブ、グリルドオニオン、スモークチーズ、ベーコン、そしてジャンボマッシュルームを重ねたボリュームたっぷりの一品です。ソースはシェフ特製のカクテルソース。王者ならではの貫禄ある佇まいも魅力。



2014年
特別限定メニュー部門グランプリ獲得店
AS "FAT PATTY" CHEESE BURGER
¥1,650
(エーエス クラシックス ダイナー)

丁寧に作った自家製の調味料とボリュームたっぷりのパティに舌鼓!「自家製」にこだわり、パティは毎日自店で成形、マヨネーズやタルタル、ケチャップもすべて手作りしています。今回は特製スウィートBBQソースを使用したチーズバーガーで、通常よりパンズサイズをアップ、パティも1.5倍にボリュームアップして更にジューシーな仕上がりに。チョップして作る牛100%のパティは肉感満載で食べ応え抜群。アメリカンダイナーの名店が心を込めて作る、シンプルで食べ飽きない味です。



※テイクアウトは店舗によりメニュー内容や価格、販売方法を変更して提供します。
 ※記載の価格は全て税込/イートイン利用時の金額です。
 ※店舗により提供時間は異なります。
 ※写真はイメージです。
 ※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

チーズの魅力を味わうこだわりのチーズバーガー

様々なハンバーガーがある中でも、最強の組み合わせチーズ×ハンバーガー。「TUSK(タスク)」からは、ラクレット、カマンベール、ブルーチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノの4種類のチーズをたっぷり使ったハンバーガーが登場。イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」からは、モッツアレラチーズを贅沢に使用したイタリアンバーガーが登場します。



SPECIAL [1日10食限定]
クワトロチーズバーガー
 ¥1,870
 (TUSK(タスク))

4種類のチーズの風味が溶け合う王道スタイルのチーズバーガー。オリジナルカクテルが人気のバーからは、「バーテンダーが考える究極のバランス」をテーマにしたバーガーが登場。パティとチーズのシンプルな組み合わせながら、ラクレット、カマンベール、ブルーチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノの4種類のチーズを組み合わせて味にメリハリをつけています。パンズの上に乗って焼き上げたパルミジャーノの香ばしい美味しさと食感がポイントです。



REGULAR
フィオレンティーナ チーズバーガー
 ¥2,530 ※サービス料別(15%)
 (フィオレンティーナ)

自家製フォカッチャにイタリアの味を挟んだオリジナルバーガー。イタリア料理の定番の味をハンバーガーにアレンジしたフィオレンティーナ人気の一品。ルッコラ、トマト、パティの上に、カポナータとたっぷりのモッツアレラチーズをトッピングし、自家製ジェノベーゼのバジルマヨネーズでさっぱりと仕上げました。セモリナ粉で作ったローズマリー風味の自家製フォカッチャがまた絶品。味わいのバランスがよく、完成度の高いバーガーです。



SPECIAL [1日10食限定]
THE MOON BURGER
 ¥2,000
 (ザ サン アンド サムーン)

フレンチのエスプリを感じるどろ〜りチーズの美食派バーガー。森タワーの高層階にあり、大きな窓から都内を見下ろす見事な眺望が人気のレストラン。シェフが今年のバーガーグランプリのために作るのには、フランス産ブリーチーズを使ったバーベキューソースのバーガーです。牛100%のパティとブリーチーズにカラフルな夏野菜、ズッキーニとパブリカのグリルをのせました。どろ〜りとしたブリーチーズの豊かな香りがたまりません!

誰からも愛される王道の100%ビーフパティ使用ハンバーガー

ハンバーガーといえば、ビーフパティ！王道の味で真っ向から勝負するハンバーガー店も見逃せません。ニューヨーク発のハンバーガーレストラン「シェイク シャック」は、アンガス牛100%のパティを贅沢に3枚使用したお肉の塊を食べているかのような食べ応えのあるアメリカンなハンバーガーをご用意。「ビストロ ヴィーノ」からは、バターたっぷりのプリオッシュパンズと牛肉に相性抜群のチェダーチーズを組み合わせたハンバーガーが登場。国産小麦にこだわったベーカリーショップ「プリコラージュブレッド アンド カンパニー」では、和牛100%パティと王道の具材を、ベーカリーで毎日焼き上げるプリオッシュのパンズに挟んだハンバーガーが登場します。



REGULAR
シャックバーガー トリプル
 ¥1,496
 (シェイク シャック)

パティを3枚重ねた超ボリュームバーガー。ホルモン剤フリーのアンガス牛100%のパティを使ったシャックバーガーは、シェイク シャックで大人気の看板メニューです。オプションでパティの枚数を追加できるので、好みのボリュームにカスタマイズすることが可能。こちらは、美味しい肉をたっぷり食べたい方におすすめ、パティ3枚重ねのトリプルバーガーです。肉好きの方はぜひチャレンジしてみてください!



REGULAR
クラシック チェダーバーガー
 ¥1,600
 (ビストロ ヴィーノ)

バターたっぷりのプリオッシュパンズと牛肉が好相性。アメリカ産牛肩ロースのパティに、チェダーチーズとオニオン、トマト、レタスをのせて仕上げたバーガーは、バターたっぷりのリッチなプリオッシュをパンズに使っているのが特徴。甘みのあるプリオッシュが肉の味に深みを加え、チーズの塩味とのバランスが絶妙です。好みで別添えのサウザンアイランドソースを付けて召し上がれ。



REGULAR
和牛炭火ハンバーガー
 ¥1,600
 (プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー)

パン屋が本気で焼き上げたパンズが主役の王道バーガー。毎日店内で焼き上げるプリオッシュのパンズに和牛100%のジューシーなパティを挟み、ピクルス、玉ねぎ、レタス、トマトという王道の具材で作ったバーガーは、数種類のスパイスをブレンドした自家製トマトソースが味の決め手。大人から子どもまで、誰もが大好きな味です。好みで、アボカド(¥200)、パティ(¥500)の追加も可能。パンと肉の味のハーモニーをお楽しみあれ!



<メニュー 一覧>

■ 特別限定メニュー部門 (15 種類) SPECIAL



AS "FAT PATTY" CHEESE BURGER
¥1,650
(エーエス クラシックス ダイナー)



eggcellentバーガー
¥1,980
(エッグセレント)



スマッシュ オーク ダブルバーガー
¥2,200 ※サービス料別(15%)
(オーク ドア)



短角牛のタリアートバーガー 水牛モツツアレ
スパイシーサルサソース
¥2,700
(オーピカ モツツアレバー)



黒毛和牛 100 バーガー
¥2,500
(KOREAN BBQ 水刺間)



THE MOON BURGER
¥2,000
(ザ サン アンド ザ ムーン)



21 日間熟成 ブラックアングス牛
アボカド&クアトロフォルマッジバーガー
¥2,500
(37 ステーキハウス & バー)



クワトロチーズバーガー
¥1,870
(TUSK(タスク))



超なっつくメンチかつバーガー
¥2,200
(とんかつ 豚組食堂)



フォアグラバーガー
¥2,200
(パーク 6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ)



和牛 100%! 粗挽きボロネーゼのラザニアバーガー
¥1,980
(パスタ&ピッツァ ウオタ)



フォアグラ+A5 ランク山形牛のトリュフバーガー
¥2,400
(ヒルズ ダル・マット)



トリプレッタバーガー
¥2,310
(毛利 サルヴァトーレ クオモ)



チボトレバーベキュー・ベーコンエッグバーガー
¥1,815
(リゴレット バーアンドグリル)



10 時間煮込んだ厚切り牛タンカツバーガー
¥2,700 ※テイクアウトのみの提供
(レグリス)

■ レギュラーメニュー部門 (10 種類) REGULAR



PINEAPPLE & CHEESE BURGER
¥1,370
(エーエス クラシックス ダイナー)



オーク ドア バーガー
¥2,750 ※サービス料別(15%)
(オーク ドア)



シャックバーガー トリプル
¥1,498
(シェイク シャック)



藤山ローストビーフバーガー
¥1,485
(テイラードカフェ)



マルゲリータバーガー
¥1,800
(パーク 6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ)



スモークチーズとマッシュルームのバルバッコアバーガー
¥1,700
(バルバッコア)



クラシック チェダーバーガー
¥1,600
(ピストロ ヴィーノ)



フィオンティーナ チーズバーガー
¥2,530 ※サービス料別(15%)
(フィオンティーナ)



和牛炭火ハンバーガー
¥1,600
(プリコラージュ プレッド アンド カンパニー)



リゴレット・バーガー
¥1,430
(リゴレット バーアンドグリル)



人気投票で六本木 No.1 のハンバーガーが決まる！「六本木グルメバーガーグランプリ 2021」も開催

これら 25 種類のグルメバーガーの中から No.1 を決める「六本木グルメバーガーグランプリ 2021」も開催します。毎年恒例のこのグランプリ、一昨年は延べ約 24,000 人が参加しました。注文したハンバーガー 1 個につき投票用紙をお客様に 1 枚配布し、お食事後に「TASTE」「IMPACT」「CREATIVITY」の 3 項目についてそれぞれ採点いただき、平均点の高さを競います。「特別限定メニュー」部門と「レギュラーメニュー」部門それぞれでグランプリ、インパクト賞、クリエイティビティ賞を選出します。結果は 10 月上旬に六本木ヒルズの公式 WEB サイトで発表します。

日程：2021年8月1日(日)～9月26日(日)

場所：六本木ヒルズとその周辺施設の飲食店21店舗

詳細：https://www.roppongihills.com/sp/burger_2021/ ※詳細は 7 月 22 日(木)頃公開予定です。

SNS キャンペーンを実施！抽選でオリジナル T シャツなど素敵なプレゼントがもらえる

期間中に六本木ヒルズ公式アカウント@roppongihillsofficial をフォロー頂いている方の中から抽選で 20 名様に、「六本木グルメバーガーグランプリ 2021」オリジナル T シャツをプレゼント！お気に入りのハンバーガーを応援しよう！



※写真はイメージです

環境にやさしいオリジナルテイクアウトショッパー

「六本木グルメバーガーグランプリ 2021」のテイクアウト用バッグには、環境に優しい古紙 100%の再生紙を使用しています。今回の企画のためだけに作られたお洒落なテイクアウトショッパーです。



※写真はイメージです

GOURMET BURGERS TO GO

六本木ヒルズでは、誰でも自由に緑を楽しむよう、庭園や散策路などの緑地を一般に公開しています。また、敷地内には 20 人以上の世界的アーティストやデザイナーの作品が点在。是非、お天気のいい日は、六本木ヒルズ内で自然やアートに触れながら、お気に入りのバーガーをテイクアウトでお楽しみください。



毛利庭園



ローズガーデン

デザート感覚のハンバーガー？！

六本木ヒルズで食べられる大人気スイーツパン『マリトッツォ』

パン生地に生クリームやフルーツをサンドしたハンバーガーのような容姿。今話題の大人気スイーツパン、『マリトッツォ』が六本木ヒルズでもお楽しみいただけます。

「毛利 サルヴァトーレ クオモ」ではたっぷりのクリームをブリオッシュ生地でサンドした「ストロベリー」と「ピスタチオ」2種類のマリトッツォを販売中です。エスプレッソやカプチーノと一緒に召し上がりいただくのがおすすめです。是非、グルメバーガーと併せてお楽しみください。



ストロベリー/ピスタチオ 各¥518
(毛利 サルヴァトーレ クオモ)

ヒルズを ONE ID でつなげる「ヒルズアプリ」登場

森ビルが運営する様々な“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」が登場しました。六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど、当社が管理・運営する“ヒルズ”で、お客様の属性や利用履歴、位置情報などのデータに基づき、お一人お一人に最適化された情報やサービスを提供するほか、ヒルズカードのポイントを QR コードで加算・利用できます。

「ヒルズアプリ」は、“ヒルズ”を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験を提供する都市のデジタルプラットフォーム「ヒルズネットワーク」の一環として開発したもので、今後も順次機能を更新して参ります。

<https://www.hillscard.com/>



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

- ・マスク着用
- ・手洗い

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・街の清掃
- ・適切な換気
- ・体調管理

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・消毒 / 入り口での消毒液設置
- ・スタッフの出勤前の検温
- ・タッチレス会計 / コイントレイの設置

