

ボリューム満点の“背徳バーガー”や大豆ミートを使用した“ヘルシーバーガー”など、 全24種類のグルメバーガーが大集結！ 「六本木グルメバーガーグランプリ 2022」開催 ギアラやメカジキなど各レストランの個性を挟み込んだ“進化系バーガー”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、7月16日(土)～9月19日(月・祝)の期間、六本木ヒルズエリアにある飲食店19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 2022」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』や、日頃からランドメニューとして提供している9種類の『レギュラーメニュー』など全24種類が登場。六本木ヒルズエリアの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。

初参加の「ランドフードホール」や、厳選されたビーフをカジュアルに楽しめる「37 ステーキハウス & バー」には、肉汁たっぷりのビーフパティにチーズが贅沢にとろける、ボリュームで満足度も高い“背徳バーガー”が登場します。一方、卵料理専門店の「エッグセレント」やフレンチを得意とする「ザ サン アンド ザ ムーン」では、フレッシュな野菜やチキン、大豆ミートを使用するなど、健康志向の方にも嬉しい“ヘルシーバーガー”をご用意。その他にも、各店舗の個性やオリジナリティをバンズに挟み込んだ“進化系バーガー”が多数登場。「毛利 サルヴァトーレ クオモ」のギアラ(牛の第四胃)を挟み込んだバーガーや、「ピストロ ヴィーノ」のメカジキのステーキをサンドしたフィッシュバーガーなど個性豊かなメニューを含めた全24種類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 2022」で、奥深いグルメバーガーの世界を探求してみませんか。



「六本木グルメバーガーグランプリ 2022」開催概要

日程: 7月16日(土)～9月19日(月・祝)
参加店舗: エーエス クラシックス ダイナー、エッグセレント、オーピカ モッツアレラバー、ランドフードホール、KOREAN BBQ 水刺間、37 ステーキハウス & バー、ザ サン アンド ザ ムーン、シェイク シャック、ジャックスワイフフリーダ、TUSK(タスク)、パーク6 パワード バイ ポンドルフィ ボンカフェ、パルパッコア、ヒルズ ダル・マット、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、レグリス、オーク ドア(ランド ハイアット 東京)、フィオレンティーナ(ランド ハイアット 東京)、ピストロ ヴィーノ(ピラミデ)
詳細 URL: https://www.roppongihills.com/sp/burger_2022/

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 9 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。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。



ジューシーなパティと濃厚チーズが食欲を刺激する！ボリュームで大満足な“背徳バーガー”

肉汁があふれ出すジューシーなパティに、チェダーチーズやゴーダチーズ、モッツアレラチーズなどトロ〜濃厚なチーズが食欲を刺激する、“背徳バーガー”が大集結。ブラックアングスピーフの粗挽きパティに、薫でスモークしたモッツアレラとミモレット2種類のチーズをまとわせた「37 ステーキハウス & バー」の21日間熟成ブラックアングスピーフ 薫焼きモッツアレラ&あふれるミモレットチーズバーガー 特製BBQソースや、奇跡のブランド肉と評されるプレミアムな4Xビーフに、チェダーチーズとゴーダチーズの旨みを掛け合わせた「グランドフードホール」の2種のチーズのグルメバーガー インカが目覚めのフライドポテト付きなど、思わずかぶりつきたくなるようなボリュームで満足度も高い絶品のグルメバーガーが揃います。各店舗が趣向を凝らした“背徳バーガー”を頬張れば、口いっぱい幸福感が広がることは間違いなしです。



**21日間熟成ブラックアングスピーフ
 薫焼きモッツアレラ&あふれるミモレットチーズバーガー 特製BBQソース
 37 ステーキハウス & バー**
 イートイン ¥3,200/テイクアウト ¥3,300
 21日間熟成させたブラックアングスピーフの粗挽きパティを、炭火でこんがりとグリル。余分な脂を落としつつジューシーな旨みを閉じ込めます。薫でスモークしたモッツアレラチーズがとろり、おろしたミモレットチーズはふんわり、アボカドも加わって得も言われぬ味わい。ピリ辛クリーミーな特製BBQソースも好相性。



**2種のチーズのグルメバーガー インカが目覚めのフライドポテト付き
 グランドフードホール**
 イートイン ¥1,980/テイクアウト ¥1,980
 赤身の美味しさと適度なサシのバランスから奇跡のブランド肉と評される、オーストラリア産の4Xビーフを使用した迫力満点のパティが自慢。そこに、香りとはビジュアルにそそられるマスタード入りのBBQソースと、チェダーチーズ&ゴーダチーズのコクが絡み合い、パティの旨みを後押し。ガツンと美味しい実直なバーガーを思いっきり頬張って。
 【1日限定15食】



**イタリア産スモークチーズのハンバーガー
 ~トリュフ香るマッシュポテトのせ~**
 パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ
 イートイン ¥2,300/テイクアウト ¥2,300
 目の前に登場すると、その立体感に釘付け！ビジュアルはもちろん、味のバランスも秀逸な一品。牛100%の柔らかなパティとグリルドオニオンをとろ〜り覆うのは、イタリアから空輸されたかぐわしい燻製チーズ。さらにその下には、トリュフの風味をまとったマッシュポテトも隠れています。それぞれの旨みと香りが一体となった味はなんと口福です。
 【1日限定10食】



**カチョカヴァッロバーガー
 オービカ モッツアレラバー**
 イートイン ¥2,400/テイクアウト ¥2,400
 肉感あふれるビーフパティの上には、熟成モッツアレラ“カチョカヴァッロ”の厚切りステーキ。外側はカリッ、中はもちりりとろけ、赤身肉の旨みに負けない存在感を放ちます。無添加ドライトマトとオーガニックルッコラのフレッシュ感がメリハリを与え、Bioのオリーブオイルで仕上げ。モッツアレラチーズ専門店ならではの洗練の一品です。



**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
 バルバッコア**
 イートイン ¥1,900
 お店で1番人気のピッカーニャ(イチボ)を使用したパティはなんと200g！そこに香り高いスモークチーズとベーコン、ジャンボマッシュルームがさらなる旨みを重ねます。ドライベーコン入りで食感のよいシェフ特製カクテルソースが全体をひとつに。
 【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。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。



健康志向の方にもおすすめ！野菜やチキン、大豆ミートを使った“ヘルシーバーガー”

たっぷり野菜やチキン、大豆ミートを使ったパティなど、美味しくヘルシーなバーガーを楽しみたい方にもピッタリな“ヘルシーバーガー”も登場。ローストした香ばしい大山どりにトマトやレタス、アボカドなどの新鮮野菜を合わせた「エッグセレント」の**エッグセレントバーガー**や、大豆ミートとこんにゃく、豆腐を練りこんだパティが新感覚の「ザ サン アンド ザ ムーン」の**アリスのへんてこりん、へんてこりんなBLTバーガー**、脂質が少なめとされるハラミと食物繊維豊富なアボカドを使用した「ジャックスワイフフリーダ」の**プレゴロール+アボカドトッピング**など、ヘルシーなのに満足感も高いバーガーを取り揃えました。



エッグセレントバーガー

エッグセレント

イトイン ¥1,680

モーニングも人気の卵料理専門店のバーガーは、オーガニック卵を贅沢に使ったタルタルソースが決め手。ジューシーで旨みのある鳥取県の銘柄鶏“大山どり”のローストとトマトやアボカドなどの新鮮野菜に、ハーブ&レモンをアクセントにした自家製タルタルソースが爽やかさを添え、味わい豊か。ヘルシーながら満足度の高い一品は朝食にも最適です。

【1日限定15食】



アリスのへんてこりん、へんてこりんなBLTバーガー

ザ サン アンド ザ ムーン

イトイン ¥2,000

森アーツセンターギャラリー「特別展アリスー へんてこりん、へんてこりんな世界 —」に合わせて、『鏡の国のアリス』に登場するおしゃべりな花々から着想を得た個性派バーガー。なんとパティは、大豆ミートにこんにゃくと豆腐を練り込んで焼いたもの。厚切りベーコンやトマト、チェダーチーズ、アボカド、サルサソースを重ねて食べ応えも満点。



プレゴロール+アボカドトッピング

ジャックスワイフフリーダ

イトイン ¥1,900

牛ハラミを堪能できるアメリカ本店そのままの味。牛ハラミは醤油ベースの自家製ソースに1日漬け込んでから、レア感を残して仕上げ、旨みたっぷり。ソフトカンパニユのパンズで挟み、アボカドをトッピングしました。付け合わせはポテトフライまたはルッコラから選べます。

各店舗の個性がキラリと光る“進化系バーガー”も

各店舗の個性やオリジナリティをパンズに挟み込んだ“進化系バーガー”も取り揃えています。フィレンツェの郷土料理をもとに、国産牛のギアラを使用した「毛利 サルヴァトーレ クオモ」の**ギアラリモネバーガー**や、オマール海老の半身を贅沢にカツにした「レグリス」の**オマール海老カツバーガー**、プリオッシュ生地のパンズに、ワインにもピッタリなメカジキのステーキをサンドした「ピストロ ヴィーノ」の**グリルメカジキステーキバーガー**、さらにはクリスピー仕立てのヤンニョムチキンと合挽き肉のパティを使用して韓国風に仕上げた「KOREAN BBQ 水刺間」の**トリプルミートチーズバーガー**など、いずれも期間限定メニューなので、食べ逃しは厳禁です。



ギアラリモネバーガー

毛利 サルヴァトーレ クオモ

イトイン ¥1,980

フィレンツェの郷土料理「ランブレドット」からインスパイアされ、国産牛のギアラ（第四胃）をたっぷりの野菜と煮込んで、粗挽きビーフのパティにオン。異なる旨みの相乗効果に、無農薬ルッコラとニンニク、アンチョビの利いたサルサヴェルデソースがさらなる風味を加えます。ローズマリーとニンニクが香るフライドポテトも止まらない美味しさ。

【1日限定15食】



オマール海老カツバーガー

レグリス

イトイン ディナーコース ¥16,500

(コースの一品として提供)
 スペシャリティの海老カツバーガーが、より豪華な特別仕様になって登場。オマール海老の半身をそのままカツにし、揚げたて熱々の衣に、海老の旨み凝縮したアメリカヌソースを吸わせませす。さらに濃く煮詰めたソースを卵や香味野菜と合わせてタルタルソースに。バター香る自家製プリオッシュ、三浦半島産キャベツのコールスローが最高の組み合わせ。

【1日限定10食】 3



グリルメカジキステーキバーガー

ピストロ ヴィーノ

イトイン ¥1,800 / テイクアウト ¥1,800

「魚を主役にした、ワインバーならではの一品を」と生み出したのは、メカジキステーキのバーガー！リッチなプリオッシュ生地のパンズに、ジューシーにグリルした厚みのあるメカジキを挟みました。白ワインとバターを使ったブルブランソースと、スモークパプリカソースの合わせ技で、味の構成はフレンチさながら。ぜひワイン片手にどうぞ。

※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。



**トリプルミートチーズバーガー
 KOREAN BBQ 水刺間**

イトイン ¥2,500/テイクアウト ¥2,500
 ハイクラスの韓国料理店が作るのは、牛・豚・鶏のトリプルミートと、韓国風の味付けが出合った一品。カリッとクリスピー仕立てのヤンニョムチキンと合挽き肉のパティ、ベーコン、チェダーチーズ、トマトを合わせ、オイキムチの辛さとエゴマの爽やかな風味を絶妙に利かせています。甘辛のヤンニョムソースでまとめた味わいは、六本木発の新韓流！
 【1日限定15食】



**カリビアン スマッシュ バーガー
 オーク ドア**

イトイン ¥3,080/テイクアウト ¥3,024
 ジャックスパイスを練り込んだビーフパティを、鉄板に“スマッシュ”するように押し付けて焼くことで、内側はジューシー、周りはカリカリに。フレッシュマンゴーにチリを加えたソースは鮮烈で、ケイジャンスパイス香る特製ポテトバンズがふんわりと全体をまとめます。添えられたグリーンバナナのフライも、ほくほくしたポテトみみたいな味わいで必食！
 【1日限定10食】
 ※イトインはサービス料別(15%)



**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**

イトイン ¥2,530/テイクアウト ¥2,484
 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のパティ、少しスパシーなカポナータ、そしてたっぷりのモッツアレラチーズ。自家製バジルマヨネーズがよい香りを添えて、イタリアな食材が完成度の高いバーガーに。
 ※イトインはサービス料別(15%)

個性豊かなビールとのペアリングで楽しむ、ショップ自慢の極上のグルメバーガー

至極のバーガーをより一層お楽しみいただけるように、個性豊かなビールとのペアリングも提案しています。「TUSK(タスク)」のギネカツバーガーには、ソースや肉の漬け込みにも使用されているギネスビールを、「ヒルズ ダル・マット」の【極】TERIYAKIには柑橘系の香りと苦みのバランスが絶妙なイタリアのプレミアムビールのペローニが相性抜群です。極上のグルメバーガーと良く冷えたビールで至福のひと時をお楽しみください。



**ギネカツバーガー
 TUSK(タスク)**

イトイン ¥1,800
 一推しのギネスビールを、牛肉の漬け込みとBBQソースに使用。よりお酒に合うよう、肉厚のビーフカツレツにはクローブなどのスパイスを潜ませています。焼きパイナップルとアボカドソースも味に奥行きをプラス。添えるのはターメリック香るポップコーンとピクルスで、ビールが進むこと請け合い。バーならではのつまみプレートとしても楽しめます。
 もちろんペアリングは、「ギネスビール<スリムポイント>」(¥1,100)で決まり。バーガーとセットなら¥500に。
 【1日限定15食】
 ※17:00以降はチャージ別(¥330)



**【極】TERIYAKI
 ヒルズ ダル・マット**

イトイン ¥2,640/テイクアウト ¥2,640
 “さつま若しゃも”のもも肉を低温調理し、赤ワインやバルサミコ酢を使ったイタリア風照り焼きソースでマリネして、鉄板で香ばしく焼き上げます。こだわりの卵“蘭王”としゃも胸肉入りのタルタルソースを合わせ、さらに香り高くなりたてトリュフを贅沢に散らしたバーガーです。刻んだトリュフ入りのサワークリームチーズを付けて味の変化も楽しんで。
 イタリアのプレミアムビール「ペローニ」(¥880)とのペアリングがおすすめです。
 【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。
 ※詳細は WEB サイトでご確認ください。



チリチーズハラペーニョバーガー
リゴレット バーアンドグリル

イトイン ¥1,925

ビーフ100%のパティと優しい味わいのミルクパンズ。両者の仲を取り持つのは、自家製チリミート、ハラペーニョ、燻製ハラペーニョの香辛料・チポトレという辛味の三重奏！スパイシーながら、噛みしめるほどにパンズと牛肉の旨みがじわりと押し寄せ、フライドエッグやチーズも相まって、辛さがたまらない旨さに変化。後を引く美味しさです。

自社の醸造所で醸す「リゴレットエール」(400ml ¥1,210)の低アルコールで爽やかな香りがバーガーと好相性。



GREAT ONION BURGER

イーエス クラシックス ダイナー

イトイン ¥1,800

アメリカンダイナーの名店が誇るビーフ100%のパティは、粗挽きとハンドチョップを手ごねし、肉感満点の食べ応え。その上に爽やかな生スライスオニオン、香ばしく揚げたオニオンリング、焼いて甘みを引き出したグリルドオニオン、レッドオニオンの自家製ピクルス、さらにクリスピーなフライドオニオンが一体となり、口の中で幸せが広がります。バーガーのお供は、オランダ産で軽やかな喉ごしの生ビール「Heineken Draft」(レギュラー¥660)をどうぞ。

【1日30食限定】

「六本木グルメバーガーグランプリ 2022」参加店舗が提案する
“グルメバーガー×アルコール or ノンアルコール”のおすすめペアリング

全参加店舗がそれぞれのグルメバーガーをより一層お楽しみいただけるよう、本企画ならではの新たな楽しみ方としてドリンク(アルコールorノンアルコール)とのペアリングを提案しています。

例えば、モツアレチーズ専門店「オービカ モツアレバー」のバーガーには、日本ではここでしか飲めないスパークリングワイン「フェッラーリオーガニックブリュット」を。また、「グランドフードホール」のオーストラリア産ブランド肉とBBQソースが絡むガッツリ系バーガーには、18種のオリジナルスパイスを使用した「クラフトコーラ」のペアリングがおすすめです。



「六本木グルメバーガーグランプリ 2022」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 投票用紙を店頭の投票箱かお店のスタッフに。10月上旬に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 & 食べたいと思うバーガーの投稿に「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2022」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！！



※プレゼントの一例

※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。



<「六本木グルメバーガーグランプリ 2022」参加バーガー一覧>

■ 特別限定メニュー部門 (15 種類) SPECIAL



GREAT ONION BURGER
 ¥1,800
 (エーエス クラシックス ダイナー)



エッグセレントバーガー
 ¥1,680
 (エッグセレント)



カリビアン スマッシュ バーガー
 ¥3,080 ※サービス料別(15%)
 (オーク ドア)



カチョカヴァッロバーガー
 ¥2,400
 (オーピカ モッツアレラバー)



2種のチーズのグルメバーガー
 インカの目覚めのフライドポテト付き
 ¥1,980
 (グランドフードホール)



トリプルミートチーズバーガー
 ¥2,500
 (KOREAN BBQ 水刺間)



アリスのへんてこりん、
 へんてこりんなBLTバーガー
 ¥2,000
 (ザ サン アンド ザ ムーン)



21日間熟成ブラックアンガスビーフ
 薫焼きモッツアレラ&あふれるミモレットチーズバーガー
 特製BBQソース
 ¥3,200
 (37 ステーキハウス & バー)



ギネカツバーガー
 ¥1,800 ※17:00 以降はチャージ別(¥300)
 (TUSK(タスク))



イタリア産スモークチーズのハンバーガー
 ～トリュフ香るマッシュポテトのせ～
 ¥2,300
 (パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ)



グリルメカジキステーキバーガー
 ¥1,800
 (ピストロ ヴィーノ)



【種】TERIYAKI
 ¥2,640
 (ヒルズ ダル・マット)



ギアラリモーネバーガー
 ¥1,980
 (毛利 サルヴァトーレ クオモ)



チリチーズハラペーニョバーガー
 ¥1,925
 (リゴレット バーアンドグリル)



オマール海老カツバーガー
 ¥16,500 ※ディナーコースの一品として提供
 (レグリス)

■ レギュラーメニュー部門 (9 種類) REGULAR



AVOCADO CHEESE BURGER
 ¥1,430
 (エーエス クラシックス ダイナー)



オーク ドア バーガー
 ¥3,180 ※サービス料別(15%)
 (オーク ドア)



ブラータバーガー
 ¥2,800
 (オーピカ モッツアレラバー)



シャックバーガートリプル
 ¥1,573
 (シェイク シャック)



フレゴロール+アボカドトッピング
 ¥1,900
 (ジャックスワイフフリーダ)



スモークチーズとマッシュルームのバルパッコアバーガー
 ¥1,900
 (バルパッコア)



ピストロ ヴィーノ
 クラシックチエダーチーズバーガー
 ¥1,600
 (ピストロ ヴィーノ)



フィレンティナー チーズバーガー
 ¥2,530 ※サービス料別(15%)
 (フィレンティナー)



リゴレット・バーガー
 ¥1,540
 (リゴレット バーアンドグリル)

※一覧の表示価格はイトイン価格です。

※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。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。



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二次元コードで加算・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ご提供しています。この度、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ようになりました。さらに、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るようになるなど、これまで以上に利便性が向上しました。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



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>

<みんなを守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・消毒、手洗い

・マスク着用

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・街の清掃、消毒／入り口での消毒液設置
- ・スタッフの出勤前の検温／体調管理

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・適切な換気
- ・タッチレス会計／コイントレイの設置

