

**黒毛和牛やオマール海老など厳選素材を使用した珠玉の一皿を提供
「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」初開催**
各国料理にカレーのエッセンスを加えた一皿や1万円以上の超高級カレーなど期間限定の18品が登場

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、3月26日(土)~5月8日(日)の期間、六本木ヒルズ内の18店舗が参加する新たな食の祭典「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」を開催します。各店舗がこの期間しか食べられない限定カレーを提供し、「味」「インパクト(見た目)」「クリエイティビティ」の各部門でグランプリを目指します。

黒毛和牛やイベリコ豚、オマール海老など素材にも徹底的にこだわった絶品カレーはもちろん、本格四川料理の名店「老四川 飘香小院」や韓国料理の「KOREAN BBQ 水刺間」、日本料理店「蕎麦前 山都」など、各国の定番メニューにカレーのエッセンスを加えた『ハイブリッドカレー』も登場します。また、「六本木うかい亭」やグランド ハイアット 東京の「けやき坂」などの名店も参加。各店舗がジャンルの垣根を超えて、究極のカレーを提供します。

また、本イベント期間中は、カレーの新たな楽しみ方として、各店舗の自慢のカレーとアルコールを同時に楽しむペアリングも提案します。

この春は「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」で、お気に入りの一皿を探してみませんか。



バルバッコア



毛利 サルヴァトーレ クオモ



老四川
飘香小院



けやき坂

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」開催概要

日程: 3月26日(土)~5月8日(日)

参加店舗: インド料理 ディヤ、グランドフードホール、KOREAN BBQ 水刺間、37 ステーキハウス & バー、蕎麦前 山都、タイストリートフード バイ クルン・サイアム、中国料理 ゴールデンタイガー、鐵ちゃん、パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ポンカフェ、パスタ&ピッツァ ウオタ、バルバッコア、ビキニ シス、ヒルズ ダル・マット、毛利 サルヴァトーレ クオモ、ヤミーズ 旧ヤム邸、老四川 飘香小院、六本木うかい亭、けやき坂(グランド ハイアット 東京)

詳細 URL: https://www.roppongihills.com/sp/curry_2022/



3.26 SAT. ~ 5.8 SUN.
六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022

※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。
 ※各メニューの提供時間はHPでご確認ください。

ビーフやラムがカレーに鎮座するミートラバー垂涎の『肉系カレー』



ビーフやラムなど、各店自慢の肉メニューが堂々とカレーの上に鎮座した、ミートラバー垂涎の『肉系カレー』が大集結。カレーの上にたっぷり盛りつけた特製ローストビーフが目にも嬉しい「バルバッコア」のシュラスコ屋のビーフカレーや、フォンドボーの豊かなコクが重層的な旨さを演出する「ヒルズ ダル・マツ」の山形牛ホホ肉とすりたてトリュフのリッチな赤ワインカレー ～4 種キノコのリゾットと共に～など、ボリュームで満足度も高い限定カレーが揃います。各店舗が趣向を凝らした『肉系カレー』を頬張れば、口いっぱいに幸福感が広がることは間違いなしです。



WEST WALK

シュラスコ屋のビーフカレー

バルバッコア

イートイン 2,900 円

ローストビーフ 200g+たっぷり煮込み肉の迫力！富士山のようにそびえるカレーマウンテン。ブラックアンガス牛の赤身肉を柔らかく煮込み、11 種類のスパイスで味付けしたカレーに、特製ローストビーフをたっぷりまわして、パルメザンチーズとローストオニオンを散らしています。

1日
15食
限定



WEST WALK

山形牛ホホ肉とすりたてトリュフのリッチな赤ワインカレー～4 種キノコのリゾットと共に～

ヒルズ ダル・マツ

イートイン ¥3,520

テイクアウト ¥3,200

フォンドボーの豊かなコクに赤ワインの酸味と 8 種のスパイスが融合した芳醇なカレー。じっくり煮込んだ山形牛ホホ肉もゴロツと入り、ほろりと口の中でとろけます。トリュフ香るリゾットとともに、燻香をつけたマスカルポーネを溶かしながら食べれば、奇跡のバランス感到感嘆必至！

1日
20食
限定



KEYAKI ZAKA

赤城牛フィレ肉のビーフカツカレー

37 ステーキハウス & バー

イートイン ¥4,500

テイクアウト ¥4,600

ドドンと鎮座する約 200g のフィレカツ。ステーキに使う赤城牛のフィレ肉をカリッと揚げ、贅沢にトッピングしました。見た目もそそられるカレーは、同店のハンバーグソースの要であるグレービーソースと、コリアンダーやクミンなどのスパイスを合わせた舌馴染みのよい味わい。



HILL SIDE

ラムチョップのカリー

／菜の花入りバスマティライス

インド料理 ティヤ

イートイン ¥1,800

テイクアウト ¥1,800

ヨーグルトとスパイスで 48 時間マリネして柔らかくしたラムチョップを、タンドールで一気に焼き上げます。インド中世ムガル帝国のペルシア文化をくんだ羊肉に合わせるカレーは、トマトベースにクローブやシナモンなどのスパイスを加え、豊かな香りに仕上げました。

1日
20食
限定

※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。
 ※各メニューの提供時間は HP でご確認ください。

海の幸がカレーの深みとコクを底上げする『魚介系カレー』も必食

海老やカニ、ホタテなどの新鮮な魚介類をふんだんに使用した、旨みたっぷりの『魚介系カレー』が大集合。ペスタートレソースをベースにしたカレールーの上に乗った丸ごと揚げられたソフトシェルクラブが存在感を放つ『毛利 サルヴァトーレ クオモ』のブラックペスタートレカレーや、一皿で海老の旨みを心ゆくまで楽しめる『パスタ&ピッツァ ウオタ』の海老いっぱい幸せ curry など、海の幸を存分に堪能できる各レストランの自慢のカレーが登場します。



ブラックペスタートレカレー 毛利 サルヴァトーレ クオモ

イトイン ¥2,480
 ドンと存在感を放っているのは、まるごと揚げたソフトシェルクラブ。イタリア料理のペスタートレに、イカ墨、ムール貝やアサリなどの魚介類をたっぷり入れて煮込んだカレーは、海の恵みそのもの。ホタテのカダイフ揚げ、パクチーも良いアクセントに。



海老いっぱいの幸せ curry パスタ&ピッツァ ウオタ

イトイン ¥2,980
 新鮮魚介が自慢のイタリアンから生み出されたカレーは、海老の旨みを追求した贅沢な一皿。オマール海老 1 尾と芝海老 5 尾がのっているだけでなく、カレーを頼れば濃厚な海老の味わいがいっぱいに広がります。トマトとターメリック、2 色のライスと一緒に。



おぼれダコのドライカレー 香り野菜のソテー添え グランドフードホール

イトイン ¥1,925
 テイクアウト ¥1,890
 タコのトマト煮込み「アッフォガート」を無水調理で仕上げ、旨みを濃縮。そこに 12 種のスパイスを加えて、優しくも複雑味のあるドライカレーに仕立てました。タコのプリプリ感に五穀米ともち麦の食感、ケールなど 9 種の炒め野菜の香りのコントラストも秀逸。小麦粉不使用で後味は軽やか。



館料理専門 鐵ちゃんの館カツカレー 鐵ちゃん

イトイン ¥1,580
 テイクアウト ¥1,580
 長崎県などで獲れるマグロのハラモをカツに。刺し身で食べられるほど新鮮なので、衣はからっと、中身はレアに揚げています。トマトと香味野菜、スパイス 10 種ほどを煮込んで作ったオリジナルカレーはフレッシュな素材感で、カツと好相性。寿司屋の玉子焼きもトッピング。



帆立とクレソンの香草トリキーマ ヤミーズ 旧ヤム邸

イトイン ¥990~1,650
 テイクアウト ¥850~950
 15 種ほどのスパイスが奏でる繊細な香りや味、それを受け止めるホタテの旨み。そしてクレソンの苦味と香草の香りが口中で一体になる人気スパイスカレー店の渾身作です。小麦粉を使わないカレーはライスや副菜と混ぜ、スープをかけて味変すると、幾重にも広がる味わいが楽しめます。

※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。
 ※各メニューの提供時間はHPでご確認ください。

国際色豊かな六本木に各国の定番メニュー×カレーの『ハイブリッドカレー』が登場



外資系企業や大使館なども多い六本木エリア。中華料理や韓国料理、和食など各国の定番メニューにカレーのエッセンスを加えた『ハイブリッドカレー』も多数エントリーします。四川料理の名店「老四川 飄香小院」からは、山椒のシビレとカレーのスパイスのハーモニーが食欲を増進させる**咖哩麻婆豆腐蓋飯／柔らか豆腐のカレーマーボー豆腐丼**が登場。「KOREAN BBQ 水刺間」の**石焼カレーピビンバ 韓国味噌風味**や、だしの旨みがたっぷりとした「蕎麦前 山都」の**そば屋の海老天だしカレー**など、各国を代表するグルメとカレーの協演が堪能できるのは、「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」ならではの特徴です。



WEST WALK

咖哩麻婆豆腐蓋飯／ 柔らか豆腐のカレーマーボー豆腐丼

老四川 飄香小院

イートイン ¥1,980

テイクアウト ¥1,944

四川料理の名店が提供する咖哩麻婆豆腐は、短角和牛入りの挽き肉に、毎朝店で作る柔らかく濃い味の豆腐、自家製豆板醤、さらにスパイスが加わった複雑な味わい。ピリッとした辛味と山椒のシビレがあとを引き、ご飯と合うことこの上ありません。

※イートインはサービス料10%別

1日
20食
限定



WEST WALK

石焼カレーピビンバ

韓国味噌風味

KOREAN BBQ 水刺間

イートイン ¥2,000

ピビンバとルウの組み合わせが絶妙な、韓国料理店らしい一品。ピビンバには甘辛く炒めた黒毛和牛バラ肉とカレー味の鶏挽き肉、ナムルやマッシュポテトがイン。チキンビヨンをベースにしたルウにはコチュジャンの甘辛さが潜みます。両者を熱々の石鍋で混ぜれば奥行きのある味に。

1日
10食
限定



KEYAKI ZAKA

そば屋の海老天だしカレー

蕎麦前 山都

イートイン ¥1,950

海老天と半熟卵天を豪快にのせたダシ感満載のスパイスカレー。味の要となるのは、そばつゆの旨み。そこにカツオと昆布の出汁、野菜の甘みで奥行きを与え、8種のスパイスを合わせて香り高くまとめています。ごぼうと椎茸のしぐれ煮が隠れて複雑なハーモニーを奏でるのも技アリ！

1日
10食
限定



NORTH TOWER

サンさんのクアクリムー

タイフードバイ クリンサイアム

イートイン ¥1,380

テイクアウト ¥1,380

タイ南部の激辛料理として知られるこの一品は、豚挽き肉をレモングラスやバイマックルー、タイの唐辛子とともに炒めたドライカレーです。香辛料の刺激と柑橘系の香りが響き合い、後口は爽快。生野菜に巻いて食べるものおすすめです。



WEST WALK

イベリコ豚ブルマと海老の マルイモンターニャ風カレー (サラダとピンチョス付き)

ピキニ シス

イートイン ¥2,970

テイクアウト ¥2,780

カタルーニャ地方の伝統的な技法であるマルイモンターニャ(海と山の幸)をテーマに、オマール海老のフリットと、イベリコ豚の希少部位ブルマのグリルを盛りつけました。イベリコ豚のキーマカレーは、オマール海老のソースと一緒に食べると旨みがいっそう引き立ちます。

1日
10食
限定

※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。
 ※各メニューの提供時間はHPでご確認ください。

一皿1万円越えも！厳選食材と高級店のシェフの美技が織りなす究極のカレー

「六本木うかい亭」やグランド ハイアット 東京の「けやき坂」など、六本木ヒルズを代表する名店も、初開催となる「六本木 ヒルズ カレーグランプリ 2022」のためにスペシャルなカレーを開発。黒毛和牛やオマール海老など厳選食材と各店を代表するシェフの美技が織りなす至極の一皿を、心ゆくまで堪能ください。



KEYAKI ZAKA

うかい厳選牛テールの旨味たっぷりカレー

六本木うかい亭

イトイン(コースのメとして提供)

ランチコース ¥9,900

ディナーコース ¥33,000

コースのメに供される洗練の一皿。最高級の黒毛和牛テールを6時間煮込んで作るソースは、コクがありつつも繊細。玉ねぎの甘みと10種以上の香辛料が豊かに重なり、後から追いかける辛さがバターライスとのリッチな味わいと好相性です。

※サービス料10%別



GRAND HYATT TOKYO

濃厚オマール

「けやき坂」のオマール海老

けやき坂

イトイン ¥11,000

テイクアウト ¥9,720

オマール海老のフライドライスにとろりとかけられた特製カレーは、海老のアメリカンソースがベースでからすみを隠し味に。鉄板で焼かれるロブスターやオリジナル黒毛和牛「けやき坂 ビーフ」のカツレツは、まず単独で味わい、次にカレーをからめて旨みの相乗効果を楽しんで。

※イトインはサービス料15%別

1日10食限定

「カレーグランプリ」ならではのビジュアルも楽しめるインパクトカレー

濃厚なコクと風味のあるペコリーノチーズをふんだんに使用した「パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ」のペコリーノチーズカレーや、真っ黒なカレーと黄色いターメリックライスのコントラストが目に見える「中国料理 ゴールデンタイガー」のザ・ゴールデン タイガー カレーなど、ビジュアルも楽しめる期間限定のカレーライスもグランプリにエントリーします。



WEST WALK

ペコリーノチーズカレー

パーク6 パワード バイ ボンドルフィ ボンカフェ

イトイン ¥1,500

テイクアウト ¥1,500

運ばれてきた途端、クミンや八角、チーズがふわりと香り、食欲をそそります。驚きの白いカレーは、ペコリーノチーズがふんだんに使われたもの。とろりとした濃厚な味わいで、もちもちした食感の玄米によくからみま

す。

1日10食限定



HILL SIDE

ザ・ゴールデン タイガー カレー

中国料理 ゴールデンタイガー

イトイン ¥1,380

テイクアウト ¥1,380

インパクト大の真っ黒なカレーと黄色いターメリックライスは、今年の干支と店名でもあるトラをイメージ。人気メニューの黒ごま担々麺のタレをベースにしたカレーは、スパイスの辛味と香りが鮮烈です。パン粉と特製スパイスをまぶして焼き上げたラムチョップが2個ものってボリューム満点。

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」が提案する“カレー×アルコール”のペアリング

全参加店舗がそれぞれのオリジナルカレ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アルコールとのペアリングを提案しています。

海と山の幸を同時に楽しむカレーには、どんぐりリキュールと牛乳のカクテル「ヒラルダ」。鯖カツが存在感を放つカレーには、独特の甘味と豊かなコクが特徴の芋焼酎「五島灘」のペアリングがおすすめです。



×
カクテル
「ヒラルダ」



×
芋焼酎
「五島灘」

「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」の楽しみ方

～あなたの1票で「味」「インパクト(見た目)」「クリエイティビティ」の3部門の頂点が決まる～

1、スタンプラリー & 投票方法

- ① エントリーしているカレーを食べて、スタンプカードをもらおう！
- ② お会計時にスタンプを GET。3つ貯まれば次回ご利用できる ¥500(税込)分の割引チケットに！
- ③ スタンプカードにある二次元コードから、投票ページへ GO！



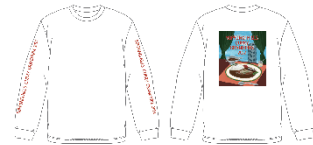
スタンプカード
※イメージ

2、プレゼントキャンペーン

抽選で合計 20 名様に当たる！「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」オリジナルロング T シャツをプレゼント！

《チャンス①》Instagram フォロー & 「いいね！」(抽選で 10 名様)
期間中に六本木ヒルズ公式Instagram (@roppongihillsofficial) を
フォロー & お気に入りのカレーの投稿に「いいね！」で応募完了

《チャンス②》カレーを食べてアンケートに回答(抽選で 10 名様)
エントリーしているカレーを食べてウェブアンケートに投票し応募完了



オリジナルロング T シャツ
※イメージ

<「カレーグランプリ」だけじゃない！六本木ヒルズでゲットできるサクサク、とろ～りな絶品カレーパンもチェック>

六本木ヒルズのブーランジェリーやカフェには、個性あふれる絶品のカレーパンが揃っています。ワンハンドで食べられて、夕方には売り切れてしまう商品も多いので、おもたせや差し入れに選ばば喜ばれること間違いなしです。是非、「六本木ヒルズ カレーグランプリ 2022」と一緒にお楽しみください。



ロブションのカレーパン
ラ ブティック ヲウ ジョエル・ロブション



しあわせなカレーパン
ブーランジェリー ポヌール



マッシュポテトの焼きカレーパン
エッグセレント



半熟卵の焼きカレーパン
エッグセレント

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・利用できるようにに加え、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

