

トレンド情報

高付加価値ブームは“バーガー”にも個性派の贅沢バーガーが登場

高付加価値のパンの流れはバーガーにも波及、ファストフード店でも高級和牛を使った贅沢バーガーが登場するなど話題作りが進んでいる。

ここでは、今年注目のアイテム“スライダー”と呼ばれるミニバーガーをはじめ、チョコレート専門店や注目のキッチンカーのオリジナル贅沢バーガーを紹介する。

『チョコレートバーガー』

(1,050円税込)

イスラエル発の人気ブランド
本格チョコレート&マシュマロをサンド

イスラエル発の人気チョコレートブランドが提案するバーガーは、贅沢なチョコレートのパティ+とろりマシュマロペーストをデニッシュパンズでサンド。これをラズベリーとバニラのソースを付け好みにアレンジする。実はキッズメニューとしての登場だが、大人も惑わず魅惑のバーガーとして話題。広尾プラザ店のみ提供。

●マックス プレナー チョコレートバー 広尾プラザ店
／東京都渋谷区広尾5-6-6 広尾プラザ1F



マックス・プレナー

チョコレートパティとマシュマロペーストをサンド



トルタ屋
サチータ

『サチータ・タワー』

(1,200円税込・スープが飲み物付)

メキシコ料理「トルタ」が上陸！
ヘルシー&ピリ辛のカリふわホットサンド

メキシコのホットサンド“トルタ”が上陸。同店主竹下幸子さん特製トルタは、パンに塗る高タンパク低カロリーの黒インゲン豆ペースト“フリホレス”が特徴で、豆や野菜たっぷりのヘルシーさとピリ辛味がクセになる。本場ではテレラもしくはポリージョという噛みごたえあるパンを使うが、同店では程よい弾力でソフトなパンを外はカリッ中はふわに鉄板で焼き提供。

●移動キッチンカー トルタ屋サチータ／HP <http://www.sachi-ta.com>

◀豆やハラペーニョほか、果物やチキンの煮込みのメレンゲ包み焼き、アボカドなどの4種の具材入りスペシャルサンドは高さ19cm

『ミニバーガー クラシック』

(750円税別・3ピース)

片手でつまめるクラシックな夜の贅沢バーガー

アンダーズ 東京のカフェ&バーが提供するのが、女性でも片手でつまめる直径5cm程の“本格派ミニバーガー”だ。総料理長ゲルハルト・パスルガー監修のシグネチャーメニューを、仲間とともにビールやワインを飲みながら賑やかに楽しむ“夜のバーガー”として新たに提案している。夕方17時から提供。

●カフェ&バー BeBu (ビブ)／東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ内 アンダーズ 東京1F



カフェ&バー
BeBu (ビブ)

本格派グリルビーフバーガーで、クラシック/カウボーイの2種類(3ピース)