

アメリカンレストラン「ハードロックカフェ」  
ご当地グルメをハードロックカフェで！日本国内各店のローカルバーガー、販売延長が決定！  
「JAPANESE SELECTION」

様々な音楽を聴きながら料理が楽しめるアメリカンレストラン「ハードロックカフェ」国内店舗（東京／上野駅東京／横浜／ユニバーサル・シティウォーク大阪）では、店舗を有する各所在地域の特有食材や調理法でアレンジした“ご当地”ローカルバーガーと、日本ならではのドリンクをラインアップしたメニューキャンペーン「JAPANESE SELECTION（ジャパニーズセレクション）」を販売しています。当初 8 月末までの期間限定販売としていましたが、多くの国内外からのお客様より大好評をいただき、定番メニュー化を見据え、販売を延長することとしました。



～日本が誇る食文化をハードロックカフェで！～

「ハードロックカフェ」といえば、世界共通のオリジナルレシピの下、各店手作りで調理され、味・ボリューム共に本場アメリカ料理をアレンジすることなく提供される自慢のハンバーガーを筆頭に、新鮮な素材を使ったバラエティー豊かなアイテムの数々を楽しめるレストランとして世界的に愛されています。メニューキャンペーン「JAPANESE SELECTION」では、これらに加え各店舗のローカルメニューとして、店舗を有する地域の食文化の要素を加えアレンジしたオリジナルバーガーを提供しています。その土地に息づく食文化を、ハードロックカフェで体感ください。さらに、日本酒やジャパニーズウィスキーといった日本ならではの酒と、オリジナルカクテルをラインナップしています。

国内のみならず、世界各国からのお客様をお迎えしているハードロックカフェならではの、和と洋、伝統とロックが融合したオリジナルメニューは、その土地の方だけでなく、国内・海外旅行者にも注目を集め、販売開始から、予想以上の反響をいただきました。当初、8 月末までの期間限定販売を予定していましたが、その反響の大きさと、多くのお客様からのリクエストに応え、その販売期間を延長し、定番メニュー化を目指します。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307  
担当：大林 (ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ ハードロックカフェ メニューキャンペーン「JAPANESE SELECTION」実施概要

名称： JAPANESE SELECTION（ジャパニーズセレクション）

期間： 販売中（販売終了未定）

内容： 各店舗異なるローカルバーガーと、日本ならではのドリンク各種を販売

<ローカルバーガー> ※各店舗異なるハンバーガーを販売

- ・ 東京店「わさびテリヤキバーガー」2,980 円
- ・ 上野駅東京店「まぐろバーガー」2,700 円
- ・ 横浜店「すき焼きダブルチーズバーガー」2,900 円
- ・ ユニバーサル・シティウォーク大阪店「なにわどて焼きバーガー」2,680 円

<ドリンク> ※店舗共通

- 「キリンシングルモルトジャパニーズウイスキー富士」シングル 1,380 円
- 「サントリーワールドウイスキー碧」シングル 1,280 円
- 「サントリー六」シングル 1,280 円
- 「山崎梅酒ウイスキーブレンド」シングル 880 円
- 「白鶴大吟醸」1,100 円
- 「サクラモヒート」（アルコール）1,480 円
- 「ブルージンジャーモヒート」（ノンアルコール）1,080 円

店舗：「ハードロックカフェ」国内店舗（東京／上野駅東京／横浜／ユニバーサル・シティウォーク大阪）

## ■ ハードロックカフェ「JAPANESE SELECTION」ローカルバーガー ※価格はいずれも税込

### 東京店「わさびテリヤキバーガー」2,980 円

わさびマヨネーズを塗ったバンズに、特製テリヤキソースを塗りながら薄く焼き上げたパテを 2 枚積み上げ、目玉焼き、モンレージャックチーズ、シュレッドレタス、トマトをトッピング。付け合わせのポテトもわさび風味に仕上げました。別添えのわさびマヨネーズにつけてお召し上がりください。



### 上野駅東京店「まぐろバーガー」2,700 円

メバチまぐろを漬けにしてカラッと揚げました。まぐろの旨味をぎゅっと閉じ込め、和と洋をお楽しみいただける逸品。

特製のわさびとアボカドタルタル、大葉、茗荷と白ネギの食感と箸休めのガリを一緒にお楽しみください。



### 横浜店「すき焼きダブルチーズバーガー」2,900 円

七味マヨネーズを塗ったバンズに、薄く焼き上げたパテ 2 枚に特製 SUKIYAKI ソース、モンレージャックチーズ、ゴボウチップ、フレッシュ春菊、ネギのグリルをトッピングした牛鍋（すき焼き）発祥、横浜にちなんだローカルバーガーです。

お好みに半熟卵をかけてお召し上がりください。焼き枝豆付き。



### ユニバーサル・シティウォーク大阪店「なにわどて焼きバーガー」2,680 円

大阪を代表する郷土料理をハンバーガーに！！

濃厚な白みそととろりとやわらかい牛スジ。ナイフとフォークで、大根と共になにわのハンバーガーをお召し上がりください！



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：大林（ohbayashi@wdi.co.jp）

## 【ハードロック®概要】

世界70カ国、290の都市にホテル、カジノ、ロックショップ、コンサート会場、カフェを展開するハードロック・インターナショナルは、世界でも最も認知の高い企業の一つです。2020年には、ジョイントベンチャーで、ハードロックデジタルを立ち上げ、インターネットゲーミング業界にプラットフォームとして参入しました。

また、エリック・クラプトンのギターから始まった、ハードロックが所有する86,000点以上の貴重なメモabilia（有名ミュージシャンの衣装や楽器）のコレクションは、世界中の店舗に展示されています。

ハードロック・インターナショナルは、調査会社J.D.POWERにおいて、高級ホテルチェーンとして、北アメリカで「顧客満足度No.1」を2年連続獲得し、アップパーアップスケールホテルとしても4年連続トップの座を獲得しています。デロイトプライベート、ウォールストリートジャーナル紙においてもアメリカにおける「Best Managed Company」を3年連続受賞。フォーブス誌においては、トラベル・レジャー、ゲーミング、エンターテインメント業界の「最高の雇用主」、また、「女性のための最高の雇用主」としても称され、「最も従業員の多様性を活かした企業」として認められました。2022年には、グローバルゲーミングアワードを受賞。さらに「Land-Based Operator of the Year」を4年間で2度受賞。2021年には、プリストルアソシエイツによるカジノゲーミング満足度調査において、ハードロックホテル&カジノが1位を受賞しました。

企業評価では、S&PグローバルレーティングにおいてBBBの評価、フィッチレーティングにおいてもBBBの評価をされています。詳細は、こちらから [www.hardrock.com](http://www.hardrock.com) または [shop.hardrock.com](http://shop.hardrock.com)

【公式ホームページ】 <http://hardrockjapan.com/>

## 【ハードロックカフェ 店舗】

- ・東京店 東京都港区六本木5-4-20  
TEL.03-3408-7018
- ・上野駅東京店 東京都台東区上野7-1-1 アトレ上野 1階  
TEL.03-5826-5821
- ・横浜店 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 1階  
TEL.045-682-5626
- ・ユニバーサル・シティウォーク大阪店 大阪府大阪市此花区島屋6-2-61 ユニバーサル・シティウォーク大阪™ 3・4階  
TEL.06-4804-3870

## 【Facebook公式ページ】

- ・ハードロックカフェ・ジャパン [www.facebook.com/hardrockcafejapan](http://www.facebook.com/hardrockcafejapan)
- ・東京店 [www.facebook.com/hardrockcafetokyo](http://www.facebook.com/hardrockcafetokyo)
- ・上野駅東京店 [www.facebook.com/hardrockcafe.uyenoeki.Tokyo](http://www.facebook.com/hardrockcafe.uyenoeki.Tokyo)
- ・横浜店 [www.facebook.com/hardrockcafeyokohama](http://www.facebook.com/hardrockcafeyokohama)
- ・ユニバーサル・シティウォーク大阪店 [www.facebook.com/hardrockcafe.universal.osaka](http://www.facebook.com/hardrockcafe.universal.osaka)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：大林 (ohbayashi@wdi.co.jp)