

2018年7月9日
株式会社ブロンコビリー

ハンバーグの上に恐竜の卵？！ アボカドまるまる一個を使用した、かつてないハンバーグ！ 新『まるごとアボカドてりやき ビリーハンバーグ』が 7月11日(水)よりスタート

ズッキーニ・なす・トマトなど、今が食べどきの夏野菜をたっぷり使った
新メニュー『夏のサラダバー』も登場！

株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：竹市 克弘）は、7月11日(水)より、『まるごとアボカドてりやき ビリーハンバーグ』を全127店舗で提供を開始いたします。

今回登場する『まるごとアボカドてりやき ビリーハンバーグ』は、合い挽きのビリーハンバーグに、アボカドをまるまる1個乗せたハンバーグです。アボカドの中にはタルタルソースが隠れており、てりやきソースと合わせてお召し上がり頂く、見た目にも味にも驚きが詰まった一品です。

また、ステーキ&ハンバーグレストランのブロンコビリーでは、ジュニア野菜ソムリエ監修の元、旬の野菜で季節を感じて頂けるように、「春・初夏・夏・秋・冬」とメニューが変わる食べ放題のサラダバーもご提供しております。

同日よりスタートする、2018年『夏のサラダバー』に、4種類の新メニューが登場いたします。夏野菜の代表格、ズッキーニやなす、きゅうりを使ったサラダや、豆腐とトマトをカプレーゼに見立てた一品などをご用意いたしました。

カット野菜だけではなく、惣菜サラダのひと工夫が楽しいブロンコビリーで、お肉と一緒に夏野菜も存分にお楽しみください。



夏 Salad Bar summer vegetables



ズッキーニの
カレー風味パスタ



豆腐の金鱈スプレッド



きゅうりの
アボカドディップサラダ



夏野菜のひと工夫
トマトのビーチーフチーズサラダ

■ 『まるごとアボカドてりやき ビリーハンバーグ』 詳細

メニュー名：まるごとアボカドてりやき ビリーハンバーグセット

価格：1,680円(税抜)

セット内容：まるごとアボカドてりやき ビリーハンバーグ 200g

サラダバー

大かまどごはん(又はパン)

コーンスープ

備考：ランチディナー兼用メニュー

■ 『夏のサラダバー』 詳細

▼ 『なすのピーナッツ和えサラダ』



大人気の揚げなすをたっぷりを使った、夏らしい彩り豊かな、ピーナッツ和えサラダです。ほんのりとガーリックの効いた和風だしが、食欲をそそります。ビールとも一緒に楽しめる一品です。

▼ 『きゅうりのアボカドディップサラダ』



自家製アボカドディップソースにきゅうりとチキンを合わせ、塩昆布で旨味を加えました。アボカド特有のまったりとした味わいのディップソースが、くせになります。

▼ 『豆富の和風カプレーゼ』



和風カプレーゼをイメージしました。豆富とトマトに和風ハーブの大葉としらすをのせ、オリーブオイルとあわせ、あっさり仕上げました。

▼ 『ズッキーニのカレー風味パスタ』



夏野菜のズッキーニ・トマトを、お子様も大好きなカレー風味のソースでパスタに絡めました。カレーの風味が夏らしさをさらに演出します。

■ブロンコビリー「サラダバー」の秘密

秘密その1

日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得した従業員が監修の元、季節に合わせた野菜をふんだんに使ったメニューを年5回開発しております。

秘密その2

毎朝産地と鮮度にこだわった野菜を、カットせず丸のまま各店舗へ納品し、ご提供の直前にカット・調理をすることで、新鮮でみずみずしい野菜をお楽しみいております。



秘密その3

サラダバーの様子は、サラダバー専任のスタッフにより、キッチン内からサラダの減りなどの様子を確認できるようにし、お待たせしない工夫をしております。

季節限定の惣菜サラダやパスタサラダ、フルーツにデザートなど、常時20種類以上の品揃えに加え、自家製ドレッシングも5種類からお好きな味をお楽しみ頂ける、こだわりのサラダバーです。

定番メニュー参考：

「レタスマックス」「キャベツ」「ロメインレタス」「コーン」「オニオンライス」「わかめ」「ポテトサラダ」「フルーツ盛り」「えびせん」「コーヒーゼリー&特製クリーム」

※季節により内容は変化いたします。

ドレッシング5種：

- ・New！期間限定『雪下人参ドレッシング』

今の時期しか食べられない、大人気なドレッシングです。

新潟県津南町の雪の下に、冬の間埋めて熟成させることで甘みが増した「雪下にんじん」をすりおろした、にんじんのうまみがたっぷり詰まった、コクうまタイプ。

- ・『ゴマドレッシング』

ゴマの風味がしっかりと感じられるクリーミータイプ。

- ・『明太子ドレッシング』

明太子のほどよいピリ辛が特徴のクリーミータイプ。

- ・『和風ドレッシング』

醤油ベースで、玉ねぎやりんご、大根など6種の野菜のコクとうまみが凝縮された、コクうまタイプ。

- ・『シーザードレッシング』

チーズをたっぷり使用し、黒胡椒のきいた濃厚タイプ。

提供価格：※表示価格は、全て税抜価格です

【ディナー】全てのセットメニューに含まれております。

【ランチ】一部セットに含まれていないメニューがございます。

(通常セット価格 360円)

【期間限定 平日ランチ特別企画】

セット価格300円 サラダバー単品680円

■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生した、今年で40周年を迎えたステーキ&ハンバーグレストランです。東海地区を拠点に関東・関西地区で127店舗（2018年7月時点）を展開し、2種類の炭で豪快に焼き上げるアツアツでジューシーなステーキ&ハンバーグや、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリ、ジュニア野菜ソムリエが考える季節限定サラダバーなど、食にこだわった美味しさが多くのお客さまから支持を集めています。

URL: <http://www.bronco.co.jp/>