

2019年2月12日
株式会社ブロンコビリー

ブロンコビリーで一足早く感じる春の訪れ
新 季節限定『春のサラダバー』が
2月15日(金)よりスタート

2月8日より開始の新ラインナップステーキとご一緒に！

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、2月15日(金)より、季節限定『春のサラダバー』を全136店舗で提供を開始いたします。

ステーキ&ハンバーグレストランのブロンコビリーでは、メインのお肉料理と同様、サラダバーのメニュー開発にも力を入れております。「ファミリーレストランのサラダバーなんてどれも一緒でしょ？」と思われている方も多いかもしれませんが、毎日直送されてくる野菜を店舗でカット・調理するので、いつでも新鮮な野菜を楽しむことができます。特に季節のサラダバーは、旬の食材を使って年5回メニューが変わる、手の込んだ惣菜サラダです。今年の『春のサラダバー』には4種類の新しいサラダをご用意いたしました。春の訪れを感じる目にも鮮やかな色合いのサラダや、定番の春野菜を使ってひと工夫を加えたアレンジサラダなど、春ならではのメニューをお楽しみください。

『春キャベツの西京味噌仕立て』は、葉がやわらかくみずみずしい「春キャベツ」を、出汁で炊いたごぼうやにんじん、チキンと合わせ、西京味噌で味付けした食べごたえのある一品です。『菜花と卵の春色パスタ』は、ビーツで春色に染めたピンク色のパスタに、菜花のグリーンと炒り卵のイエローを散りばめた、カラフルなパスタサラダです。また、『わさび菜とバナナのレモンクリーミーサラダ』は、春になると特有の辛味を楽しめる「わさび菜」と、ふっくら肉厚で旨みがたっぷりと詰まった「あさり」を味わえるサラダです。レモンの酸味と、バナナチップスのやわらかな甘みがおいしさを引き立たせます。

なお2月8日より、リーズナブルな地域限定 赤身ステーキ3種の提供を開始しております。部位により違った食感と味わいの赤身肉を堪能できるメニューです。炭で豪快に焼かれた炭焼きステーキ、魚沼産コシヒカリの大かまどごはん、常時20種類以上の品揃えのシャキシャキ新鮮なサラダバーのセットを、2,000円でお腹いっぱいお召上がいただけます。季節限定の『春のサラダバー』と一緒に、心ゆくまでお楽しみください。



■ 『春のサラダバー』 詳細

▼ 『春キャベツの西京味噌仕立て』



柔らかくて甘みのある春キャベツに、あっさり出汁で炊いたごぼう、にんじんを合わせました。チキンも入っているので食べごたえも充分です。西京味噌により、ほっとする味わいに仕上がっています。

▼ 『菜花と卵の春色パスタ』



ビーツで春色に染まったピンク色のパスタに、菜花と炒り卵をくわえた、ピンク×グリーン×イエローのカラフルパスタサラダです。海老の旨味と芳醇な香りが感じられる、海老ソースを絡めました。

▼ 『わさび菜とバナナのレモンクリーミーサラダ』



口に入れた瞬間、レモンの酸味とクリーミーな味わいが広がります。春になりいっそうふくよかになったあさりの旨味と、バナナのやわらかな甘みがくせになる、さっぱりとしたサラダです。

▼ 『こぼれるネギとくるみ味噌豆富』



くるみ入りの甘味噌で味付けされた、豆富のサラダです。ネギと甘味噌のハーモニーにより、いつものお豆富とは違った味わいを楽しめます。

▼ 『春の贅沢いちごゼリー』



濃厚ないちごソースを絡めた贅沢なゼリーです。お口の中いっぱい春が広がります。

■ サラダバー概要

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、春・初夏・夏・秋・冬の年5回、季節に合わせた野菜をふんだんに使った季節限定の惣菜サラダを開発しております。他にも、定番の野菜サラダやパスタサラダ、フルーツにデザートと常時20種類以上の品揃えをご用意しております。

産地と鮮度にこだわり仕入れた野菜や果物は、鮮度を保つため丸のままの状態を毎日店舗に配送し、ご提供する直前にカット調理しております。是非ブロンコビリーで、新鮮な食感と作りたてをお楽しみください。



定番メニュー参考：

「レタスミックス」「キャベツ」「ロメインレタス」「コーン」「オニオンスライス」「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。

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サラダバーが含まれております。

【ランチ】

一部メニューにサラダバーは含まれておりません。

(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

■ 地域限定 赤身ステーキメニュー一例

※表示価格は、全て税抜価格です

メニュー名：『炭焼き 黒毛和牛ステーキセット』



価 格：160g/1,980円

セット内容：黒毛和牛ステーキ、サラダバー、

大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

提供店舗：静岡県内 全10店舗

メニュー名：『炭焼き カイノミステーキセット』



価 格：160g／1,680円、200g／1,880円

セット内容：カイノミステーキ、サラダバー、

大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

提供店舗：千葉県内全15店舗、東京都内一部4店舗

メニュー名：『炭焼き サーロインステーキセット』



価 格：150g／1,780円、180g／1,980円、

300g／2,980円

セット内容：サーロインステーキ、サラダバー、

大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

提供店舗：上記該当店舗を除く107店舗

※新メニュー・提供店舗詳細：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000026.000027084.html>

■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生した、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136店舗

（2019年1月末時点）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/>

