#### **NEWS RELEASE**



2017年9月22日 株式会社ブロンコビリー

# ランチはお得にお肉と野菜をまんぷく補給!

# お得な『平日限定ランチメニュー』が 9月25日(月)より開始

赤身肉の濃厚な味わいで食べ応え満点な 新メニュー『炭焼きハラミステーキランチ』が登場!

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、平日の ランチタイム限定でお得な『平日限定ランチメニュー』を、9月25日(月)より、全116店舗 にて開始いたします。

『平日限定ランチメニュー』では、平日11:00~16:00のランチタイムでご来店いただいた皆さまに、肉の甘みと旨味が引き立つ岩塩でお召し上がりいただく、牛肉100%の人気No.1メニュー『極み 炭焼きがんこハンバーグ』の各メニューを、より一層お得にお召し上がりいただけるようになりました(サラダバー・大かまどごはん(またはパン)・ランチスープ付)。また、合挽きハンバーグの『ビリーハンバーグランチ』や、皮がパリッと肉厚ジューシーな『炭焼きチキンステーキランチ』は、大かまどごはん(またはパン)・ランチスープ付で680円~お楽しみいただけます。野菜もしっかり取りたいというお客様には、野菜ソムリエが監修する新鮮サラダバーが、通常価格360円のところ、平日ランチ特別価格のプラス300円でお召し上がりいただけます。更に、この平日ランチ限定メニューでは、単品でのサラダバーが680円でご注文いただくことが出来ます。※価格は全て税抜

同日より新たなランチメニューとして、平日ランチ限定の『炭焼きハラミステーキランチ』が登場いたします。弾力があり柔らかい食感と濃厚な味が特徴のハラミは、脂がしつこくなく食べやすい部位です。ジューシーで深い味わいと、やわらかさを実現した炭焼きハラミステーキも、お得な価格でどうぞお楽しみください。





『炭焼きハラミステーキランチ』イメージ

#### ■ ランチメニュー詳細



# ■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」の資格を取得した社員監修の元、季節に合わせた野菜をふんだんに使ったメニューが年5回開発され、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と常時20種類以上の品揃えで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、ご提供する直前にカットし、いつでも新鮮な食感をお楽しみいただけます。

#### 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。

単品価格:680円(税抜)※平日限定

セット価格:300円(税抜)※各商品価格にプラス※平日限定



### ■『炭焼きハラミステーキランチ』商品概要

ハラミステーキは、赤身肉の濃厚な味わいをお楽しみいただくため、長年愛され続けるブロンコビリーオリジナル和風ソースとお召し上がりいただくことをオススメしております。食べ応え満点の炭焼きハラミステーキは、平日のランチ限定でお楽しみいただけます。

価格:1,100円(税抜)

内容量:140g

セット内容:

炭焼きハラミステーキ、

新鮮サラダバー、

大かまどごはん(またはパン)、

ランチスープ

※ミディアムウェルダンでのご提供となります

※平日ランチ限定



## ■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生したステーキ&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116店舗(2017年9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/