

2018年11月9日
株式会社ブロンコビリー

ステーキハウスが、ハンバーグ好きに贈る至極の一品。
焼石で熱々が楽しめる『黒毛和牛ハンバーグ』

11月15日(木)よりスタート

グツグツと広がるチーズに注目！『トマトとチーズとバジルのソース』トッピングや
寒い冬の“あったか幸せメニュー”『ビーフシチューハンバーグ』も同日登場！



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、11月15日(木)より、『黒毛和牛ハンバーグ』『ビーフシチューハンバーグ』、『トマトとチーズとバジルのソース』トッピングを全132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、ご家族ご友人とのお食事が増えるこの季節に、さらにお食事を楽しんでいただけるように、様々なラインナップに新しいメニューをご用意いたしました。

今までのブロンコビリーのハンバーグラインナップにはなかった、ワンランク上の味わいをお楽しみいただけるちょっと贅沢な『黒毛和牛ハンバーグ』。100%黒毛和牛を使用しておりますので、黒毛和牛特有の、牛肉本来のうま味と脂身の甘みや香りを思う存分ご堪能いただけます。食べる直前に焼き石ペレットで焼くことで、最後の一口まで熱々にお楽しみいただけます。また、段々と寒くなり、身体をホッと温めたいときにぴったりな『ビーフシチューハンバーグ』も同日より登場します。デミグラスソースのコクをしっかりと感じられるビーフシチューに、合い挽き肉のビリーハンバーグを入れて煮込みました。

さらに、定番商品の牛肉100%『極み炭焼きブロンコハンバーグ』や、合い挽き肉の『ビリーハンバーグ』を、いつもと違う味わいにしてくれるトッピングもご用意いたしました。『トマトとチーズとバジルのソース』は、トマトとバジルで後味はあっさりしており、濃厚チーズをハンバーグにかけて瞬間、グツグツと音を立てながら鉄板に広がる様子は、食事の思い出とともにシェアしたくなる一品です。鉄板に残るソースは、ポテトやパンを絡めて食べるのもオススメです。

是非ブロンコビリーで、心も身体もあたたまるハンバーグコミュニケーションをお楽しみください。

■メニュー詳細 ※表示価格は、全て税抜価格です

<ディナーメニュー>



メニュー名：『黒毛和牛ハンバーグ セット』

価 格：1,880円

セット内容：黒毛和牛ハンバーグ160g、サラダバー、
大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

<ディナーメニュー>



メニュー名：『ビーフシチューハンバーグ セット』

価 格：1,980円

セット内容：ビーフシチューハンバーグ、サラダバー、
大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

<ディナートッピング>



メニュー名：『トマトとチーズとバジルのソース』

価 格：200円

備 考：全てのメニューにトッピング可能です。

■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131店舗（2018年11月9日時点）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/>

※11月14日(水)11時より、132店舗目である『ブロンコビリー湘南ライフタウン店』がオープンします。(住所：神奈川県藤沢市遠藤698-1) 詳しくはホームページを御覧ください。