

2019年4月23日
株式会社ブロンコビリー

GW はブロンコビリーで旬野菜と炭焼きステーキを楽しもう！
新 季節限定『初夏のサラダバー』が
4月24日(水)よりスタート

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、4月24日(水)より、季節限定『初夏のサラダバー』を全136店舗で提供を開始いたします。

ステーキハウス ブロンコビリーのサラダバーには、カットした野菜だけではなく、旬の食材を使った惣菜サラダもご用意しております。惣菜サラダは、「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を持つ従業員が監修し、春・初夏・夏・秋・冬と年5回メニューを変えております。今回は夏に先駆け、たっぷりの旬を詰め込んだ、4種のサラダと1種のゼリーメニューの『初夏のサラダバー』をご用意しました。

旬を迎えた「アスパラ」は、歯応えがあるのに根元まで柔らかく、ほのかに苦味がありながらも甘みがしっかりと感じられます。『アスパラとマンゴークリーミーパスタ』では、「アスパラ」をアクセントに、初夏フルーツの代表「マンゴー」を加え、フルーツの柔らかな甘みが感じられるフルーティーでクリーミーなパスタサラダに仕上げました。

また、『青パパイヤとささげの西京味噌仕立て』は、ブロンコビリー創業の地である愛知県の伝統野菜「ささげ」と、沖縄では昔から健康食材として親しまれている「青パパイヤ」を使い、日本人には馴染み深い西京味噌で和えております。

ぜひゴールデンウィークには、新しくなった初夏のサラダバーメニューをお試しください。



Salad Bar
Early Summer vegetables
初夏
サラダバー
～みずみずしい新緑の旬野菜～



■ 『初夏のサラダバー』 詳細

▼ 『青パイヤとささげの西京味噌仕立て』



シャキシャキとした食感がくせになる青パイヤと、「あいちの伝統野菜」として認定されたささげを、西京味噌で和えました。お肉と青パイヤは、食べ合わせがよく、カラダにも嬉しいサラダです。

▼ 『アスパラとマンゴーのクリーミーパスタ』



マンゴーの果肉がたっぷりに入った、クリーミーで甘い味わいのパスタです。今までとは違う、フルーティーなパスタサラダをお楽しみください。

▼ 『ポテトとソーセージのハニーマスタード和え』



ジャーマンポテトをイメージし、ポテトとソーセージをハニーマスタードで和えた、風味豊かなサラダです。粒マスタードのプチプチとした弾ける食感が楽しめます。

▼ 『梅香る 枝豆とひじきのごま豆腐』



ごぼうや人参、枝豆、ひじきの梅しそ和えを豆腐にたっぷりのせました。ごまソースで食べやすい、一品多菜の料理です。

▼ 『濃厚マンゴーラッシーゼリー』



濃厚なマンゴーと、ヨーグルトの酸味とのハーモニーがくせになる、まろやかな味わいのゼリーです。

■ 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

■ 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4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/>

