

2017年9月26日  
 株式会社ブロンコビリー

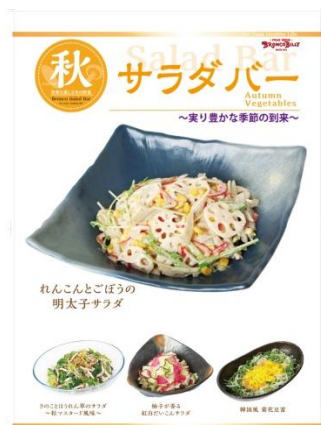
食欲の秋！旬な野菜をたっぷり補給  
**野菜ソムリエ監修『秋のサラダバー』が  
 10月2日(月)より開始**

ぷりぷりな身に旨みと甘みが凝縮された  
**季節限定『播磨灘産 大粒牡蠣フライフェア』も開催中**

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、10月2日（月）より、旬の食材で季節を感じていただけるように『秋のサラダバー』を、全116店舗にて提供を開始いたします。

糖質制限ブームでベジタブルファーストが謳われる昨今。ブロンコビリーで、普段とは違う、旬な食材をふんだんに使った『秋のサラダバー』を、思う存分お楽しみください。『秋のサラダバー』では、日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニアソムリエ」の資格を取得した社員監修の元、5種類の新メニューをご用意いたしました。秋から冬の寒い時期に甘みが増し、家庭では珍しい紅色の紅芯大根と白色大根の色合いが綺麗な「柚子が香る紅白だいこんサラダ」や、秋の味覚のきのこを使った「きのこほうれん草のサラダ～粒マスタード風味」など、お客様にお肉だけではなく「季節野菜の味覚狩り」も楽しんでいただけるようにイメージしました。

また、10月25日より季節限定フェアとして、『播磨灘産 大粒牡蠣フライフェア』が開始しております。播磨灘の「一年牡蠣」は森・川・海の生態系に恵まれた海域で、豊富な栄養分を逃がす事なく取り込んで、短期で大きく成長します。フライにしても身が縮みにくく、40gと大粒な身は「ぷりっ」とした食感で、旨みと甘みを感じられます。お肉とのセットや、単品でもお楽しみいただけます。



秋のサラダバー 新メニュー


 炭火焼きがんこハンバーグ  
 & 大粒牡蠣フライコンビイメージ

## ■ 秋サラダバーの詳細

### 新メニュー

「柚子が香る紅白だいこんサラダ」「韓国風 菊花豆腐」「きのこほうれん草のサラダ～粒マスタード風味」「れんこんとごぼうの明太子サラダ」「北海道ハスカップゼリーとミルクムースの二重奏」

<p><b>秋</b> Autumn Vegetables サラダバー</p> <p><b>柚子が香る紅白だいこんサラダ</b></p> <p>大根と綺麗な色合いの紅芯大根を 柚子ドレッシングで和え、昆布の旨みを足しました。</p> 	<p><b>秋</b> Autumn Vegetables サラダバー</p> <p><b>韓国風 菊花豆腐</b></p> <p>ほんのりピリ辛な韓国ソースを味噌と合わせ 鮮やかな菊を添えて、豆腐にのせました。</p> 	<p><b>秋</b> Autumn Vegetables サラダバー</p> <p><b>きのこほうれん草のサラダ</b> 粒マスタード風味</p> <p>秋の味覚きのこをほうれん草と合わせ 粒マスタードとツナでリッチな味わいに。</p> 	<p><b>秋</b> Autumn Vegetables サラダバー</p> <p><b>れんこんとごぼうの明太子サラダ</b></p> <p>シャキシャキれんこんと香り豊かなごぼうを 相性の良い明太子ソースで和えました。</p> 	<p><b>秋</b> Autumn Vegetables サラダバー</p> <p><b>北海道産ハスカップゼリーと ミルクムースの二重奏</b></p> <p>爽やかな酸味と高い栄養価のハスカップを ゼリーにし、ミルクムースと合わせました。</p> 
---	---	---	--	---

## ■ 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、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

■ 『播磨灘産 大粒牡蠣フライフェア』の詳細 ※表示価格は、全て税抜価格です

<ランチメニュー>

メニュー名：『極み炭焼きがんこハンバーグ&大粒牡蠣フライコンビランチ』

価格：1,480円

セット内容：がんこハンバーグ190g、牡蠣フライ2個80g、  
 サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、ランチスープ

<ディナーメニュー>

メニュー名：『炭焼きローストサーロインステーキ&大粒牡蠣フライコンビセット』

価格：230g / 2,410円、280g / 2,760円

セット内容：炭焼きローストサーロインステーキ150g or 200g、牡蠣フライ2個80g、  
 サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

メニュー名：『極み炭焼きがんこハンバーグ&大粒牡蠣フライコンビセット』

価格：270g / 1,920円、330g / 2,100円

セット内容：がんこハンバーグ190g or 250g、牡蠣フライ2個80g、  
 サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

<ランチ・ディナー兼用メニュー>

メニュー名：『おつまみメニュー 大粒牡蠣フライ』

価格：4個 / 680円、2個 / 380円

メニュー名：トッピング料金※全てのステーキ・ハンバーグにトッピング可能

価格：2個 / 380円



牡蠣フライフェア ランチメニュー



牡蠣フライフェア ディナーメニュー

## ■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/>