

2020年3月9日
株式会社ブロンコビリー

**期間限定『春のサラダバー』が
3月9日(月)よりスタート！
ハンバーグもバラエティ豊かに！パクチー・チーズ好きに贈る
新トッピング3種は3月16日(月)より登場！**

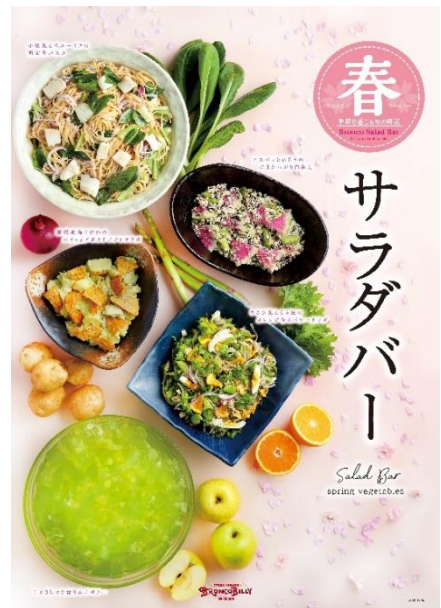
株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市中区 代表取締役社長：竹市 克弘）は、3月9日(月)より期間限定『春のサラダバー』を、3月16日(月)より3種のトッピングを、全133店舗で提供を開始いたします。

■ブロンコビリーのサラダバーで感じる、春の訪れ

今年は記録的な暖冬により、まるで春のように暖かい日々が続きました。しかし、春ならではの花やイベント、食べ物などを楽しめるこれからが、本当の春の到来です。ブロンコビリーでは、サラダバーで春を感じていただこうと、春に向けた新メニュー『春のサラダバー』を、5品をご用意いたしました。

『わさび菜とそら豆のオレンジ香るパワーサラダ』は、春になると特有の辛味を楽しめるわさび菜と、そら豆、卵やチキン、さらに甘酸っぱくさわやかなオレンジを合わせた、1品で野菜・フルーツ・タンパク質を豊富に摂れるパワーサラダです。『小松菜とペルーイカの明太子パスタ』は、クセのないシャキシャキとした小松菜と、ぷりっとしたペルーイカの食感を楽しめるクリーミーな明太子のパスタサラダです。

カットした野菜だけではなく、パスタサラダやアボカドポテトサラダなど、ひと手間加えた手作りのサラダを楽しめるのも、ブロンコビリーのサラダバーの特徴です。是非、ブロンコビリーのサラダバーで、春の訪れをお楽しみください。



■山盛りチェダーチーズやチーズオムレツ、パクチーを乗せて、ハンバーグも衣替え！

いつものハンバーグをより美味しく彩る、3つのトッピングが3月16日より登場します。崩れ落ちそうなほど、高く盛られたチェダーチーズに驚く『山盛りチェダーチーズ』、チーズがたっぷりに入った、とろとろたまごにうっとりする『とろとろチーズオムレツ』。また、ブロンコビリーのサラダバーには定番サラダにパクチーのサラダが常備されており、パクチー好きが人知れず集まっています。そのパクチー好きに捧げるメイン料理への新たなトッピング『たっぷりパクチーの黒酢ソース和え』も登場いたします。



▲『たっぷりパクチーの黒酢ソース和え』イメージ

■トッピング詳細(すべて税抜)

メニュー名：『山盛りCHEDDARチーズ』『とろとろチーズオムレツ』

『たっぷりパクチーの黒酢ソース和え』

価格：ランチ/180円、ディナー/200円

備考：メイン料理と一緒にご注文ください



▲『山盛りCHEDDARチーズ』イメージ



▲『とろとろチーズオムレツ』イメージ

■『春のサラダバー』詳細



▲『わさび菜とそら豆のオレンジ香るパワーサラダ』

葉野菜のわさび菜に、豆類と果物、卵やチキンを加えて、タンパク質もしっかり摂れるパワーサラダです。甘酸っぱいオレンジが口の中に広がる、さっぱりとしたサラダです。



▲『小松菜とペルーイカの明太子パスタ』

シャキッとした食感の小松菜とやわらかいペルーイカに、クリーミーな明太子ソースをからめた、腹ペコさんでも大満足なパスタサラダです。



▲『熟成北海こがねのパリッとアボカドポテトサラダ』

熟成された北海こがねの濃厚な旨みと甘みが、アボカドとマッチ！トルティーヤチップスのパリッとした食感とお楽しみください。



▲『アスパラとひじきのごまたっぷり白和え』

豆富・ごま・ひじきのミネラル豊富な白和えに、旬のアスパラガスと春らしい色合いの紅芯大根を合わせました。いつもと違った味わいの、栄養満点の白和えです。



◀ 『しゃきしゃき青りんごゼリー』

さわやかな青りんごが香るぷるぷるのゼリーに、しゃきしゃき食感のりんごのプレザーブがたっぷり入ったゼリーです。

■ 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。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：※季節により内容は変動いたします。

「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」「手作りポテトサラダ」「フルーツ盛り」「えびせん」「コーヒーゼリー&特製クリーム」

■ 提供価格(すべて税抜)

【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

【ディナー / グランドメニュー】

単品のメインメニューに、以下のお好きなセットをお付け下さい。

～ブロンコビリーのこだわりを存分に楽しめる！～

『ブロンコセット』

価格：単品のメインメニューにプラス 500円

内容：新鮮サラダバー・魚沼産コシヒカリ
大かまどごはん(又はパン)・コーンスープ

～お肉と野菜だけのヘルシー志向なあなたへ！～

『新鮮サラダバーセット』

価格：単品のメインメニューにプラス 400円

内容：新鮮サラダバー



■ ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生し、42年を迎えるステーキ&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133店舗（2020年3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/>

