

2017年11月28日  
株式会社ブロンコビリー

寒い冬の新定番?! 溶岩のように溢れだすグツグツジュワジュワの  
『フォンデュ風とろ〜りチーズソース』と  
絶品ハンバーグの魅惑のコラボレーションが実現!  
黒毛和種『和縁®牛 ステーキ』をリーズナブルにご提供!  
新メニューが12月5日(火)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、12月5日（火）より、ご家族やグループでの外食が多くなる年末年始に向け、いつもよりワンランク上のおいしさをリーズナブルに召し上がっていただける新メニューとして、黒毛和種の血を引いた『和縁®牛 ステーキ』、新たなトッピングとして2種のチーズをたっぷり使ったチーズソース『フォンデュ風とろ〜りチーズソース』の提供を、全117店舗で開始いたします。

和縁®牛とは、国産牛で馴染み深く、霜降りの評価が世界的に高い黒毛和種と、乳牛のハイブリット牛です。自然豊かなアメリカ アイダホ州で栄養たっぷりの穀物を食べて育ち、脂がのり柔らかいのが特徴です。『和縁®牛 ステーキ』の噛むほどに濃厚な肉の旨味と、霜降りから溢れる脂の甘みを、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリと一緒に召し上がりいただくことでよりおいしく味わっていただけます。さらに、その中でも『和縁®牛 ミスジステーキ』は、健康志向が高まる昨今、ご高齢の方でもお肉を楽しめる、希少部位で歯切れがよくとても食べやすい、少量でもご満足いただける一品です。

また、お肉料理をさらに美味しく楽しんでいただけるトッピングメニューに、寒い冬に食べたい、女性に大人気のチーズトッピングを追加いたしました。ラクレットチーズと、クリーミーなコクをもったチェダーチーズを使った『フォンデュ風とろ〜りチーズソース』を、ブロンコビリー人気NO.1牛100%の『極み 炭焼きがんこハンバーグ』や、合挽きの『ビリーハンバーグ』と一緒に召し上がりいただけます。かけた瞬間、グツグツと音を立て溶岩のように鉄板に溢れだす光景は、今までのチーズハンバーグとは一線を画す、インパクトとおいしさをご堪能いただけます。



▲フォンデュ風とろ〜りチーズソース



▲和縁®牛 ステーキ

## ■ 和縁®牛 ステーキの詳細

### <ランチ・ディナー兼用メニュー>

メニュー名：『和縁®牛 ステーキセット』

価 格：150g／2,780円、200g／3,280円

セット内容：和縁®牛 ステーキ 150g or 200g、  
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：『和縁®牛 ミスジステーキセット』（期間限定）

価 格：1,780円

セット内容：和縁®牛 ミスジステーキ 100g、  
サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

## ■ フォンデュ風とろ〜りチーズソースの詳細

メニュー名：『フォンデュ風とろ〜りチーズソース』

価 格：ランチ／200円、ディナー／250円

備 考：トッピングのみのご注文はできかねます。メイン料理と一緒にご注文ください。

※表示価格は、全て税抜価格です

## ■ 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117店舗（2017年11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、食にこだわったおい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/>