

お盆休みのプチ贅沢にぴったりな、アメリカ産のヒレステーキが登場！

ビッグボーイが「ヒレステーキフェア」を期間限定で開催

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：今野 秀和 本社：東京都港区）が展開するハンバーグ & ステーキレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」は、8月6日（木）より「ヒレステーキフェア」を開催します。



本フェアでは、脂肪が少なく人気の高い部位であるヒレを使用したステーキをご用意しました。柔らかな食感と豊かな風味が特長のアメリカ産のヒレ肉を使用しているため、口の中でほどけるような柔らかさと肉本来の旨みをお楽しみいただけます。

300℃の直火で焼き上げることで肉汁をたっぷり閉じ込めたヒレステーキは、ジューシーで噛むほどに旨みが広がる一品です。今回はヒレステーキに、ホクホク食感のベイクドポテトと、ブロッコリーやスイートコーンを添えてご提供します。お好みで別添えの国産わさびやガーリックチップを合わせてお召し上がりください。

また、カットしたヒレステーキと“大俵ハンバーグ”のコンビネーションを楽しめる「ヒレカットステーキ & 大俵ハンバーグ」や、グリルチキン（100g）とジューシーな手ごねハンバーグ（100g）を組み合わせた「ヒレカットステーキのトリプルグリル」も販売します。

ぜひこの機会に、お近くの「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」で、お盆休みのご家族やご友人とのお食事にぴったりな、ヒレステーキを使ったプチ贅沢メニューをお楽しみください。

■商品一覧



ヒレスステーキ&バイクドポテト

100g : 2,490 円 (税込 2,739 円)

200g : 3,890 円 (税込 4,279 円)

※写真のヒレスステーキは 200g です。

※国産わさびとガーリックチップ付きです。



ヒレカットステーキ&大俵ハンバーグ

150g : 2,490 円 (税込 2,739 円)

200g : 2,650 円 (税込 2,915 円)

250g : 2,850 円 (税込 3,135 円)

※写真の大俵ハンバーグは 200g です。



ヒレカットステーキのトリプルグリル

2,490 円 (税込 2,739 円)

※ 9 月中旬まで販売予定です。

※ 165 店舗で販売予定です。(7 月 28 日時点)

※ ビッグボーイダイニング早稲田店では一部価格が異なります。

※ 大俵ハンバーグは卓上コンロでよく焼いてお召し上がりください。

以上

ZÉNSHO

<https://www.bigboyjapan.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>