

“紅はるか”の濃厚な甘みとねっとりとした食感を楽しむ！ “蜜芋モンブラン”を今年はファッジサンデー仕立てでご提供

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27日（木）より、「蜜芋のモンブランファッジサンデー」を販売します。



期間限定

しぼりたて蜜芋モンブラン

Mont Blanc

ねっとり濃厚な甘さが特長の茨城県産「紅はるか」の蜜芋ペーストに、温かいブラウニーとひんやりバニラアイス、サクサク食感のクランブルを合わせた贅沢スイーツ。
仕上げの沖縄県産黒糖を使用した黒蜜が、蜜芋の甘みをさらに引き立てます。

ホイップクリーム、粉糖、黒蜜、蜜芋ペースト、バニラアイス、ブラウニー、クランブル

蜜芋のモンブランファッジサンデー

BigBoy
フェアデザート
Victoria Station

「蜜芋のモンブランファッジサンデー」は、秋が旬のさつまいものおいしさを存分に楽しめるデザートです。ほんのり温かいブラウニーに冷たいバニラアイスをのせ、その上から蜜芋ペーストをふんわりとしぼりました。蜜芋ペーストの黄色と、トッピングのクランブルの淡いベージュで、見た目からも秋らしさを感じていただけます。

蜜芋ペーストには、収穫後に約3カ月熟成させて甘みを最大限に引き出した茨城県産の“紅はるか”を使用しています。“紅はるか”らしい濃厚な甘みやねっとりとした食感と、しぼりたてならではのふんわりと軽い口当たりをお楽しみいただけます。濃厚な甘みの蜜芋ペースト、しっとりとしたブラウニー、まろやかなバニラアイス、サクサクとしたクランブルが織りなすマリージュを存分にご堪能ください。お好みで別添えの沖縄県産黒糖を使用した黒蜜をかけていただくと、コク深い黒蜜が蜜芋ペーストの甘みを引き立てます。

また、「蜜芋のモンブランファッジサンデー」の味わいを手頃なミニサイズで楽しめる「蜜芋のミニモンブランサンデー」もご用意しました。

デザートメニューをご注文いただくとプラス150円（税込165円）で、通常よりお得にドリンクバーをお楽しみいただけるため、ティータイムにデザートのみでご利用いただくのもおすすめです。

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、紅はるかを使った秋ならではの味わいを楽しめる、季節限定のデザートをお楽しみください。

新商品一覧



蜜芋のモンブランファッジサンデー
590 円（税込 649 円）



蜜芋のミニモンブランサンデー
430 円（税込 473 円）

- ※ 167 店舗で販売予定です。（8 月 25 日時点）
- ※ テイクアウトでは販売していません。
- ※ 10 月下旬まで販売予定です。

以上

ZÉNSHO

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

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