2026 年 11 月 4 日
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室

大根に小松菜、レンコン！冬の訪れを感じさせる食材が勢ぞろい！
サラダバーに、「大根と小松菜のおひたし」など季節限定の 4 品が登場

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」では、11 月 10 日（火）より、新鮮な生野菜やフルーツなどをそろえるサラダバーに、「大根と小松菜のおひたし」など冬の訪れを感じさせるメニューが登場します。



＜大根と小松菜のおひたし＞

大根や、鉄とビタミン A が豊富に含まれる小松菜、おあげを、昆布だしが香るおつゆでさっぱりと仕上げたおひたしです。おつゆの優しい味わいやおあげの旨みが調和した、素朴な味わいにどこか懐かしさを感じる一品です。





＜ひじきとレンコンの胡麻マヨサラダ＞

おあげや大豆の水煮、食物繊維が含まれるひじきを使用したひじき煮に、シャキッとしたレンコンやにんじんを合わせ、胡麻香るマヨネーズで和えたサラダです。ひじき煮の優しい風味と胡麻のコクがマッチした、甘じょっぱい味わいをお楽しみいただけます。

＜汁なし担々パスタサラダ＞

パスタに青ネギやごろっとしたミンチを合わせ、ほんのり辛くコクのある担々風ソースを絡めたパスタサラダです。胡麻の香ばしい風味が広がるやみつきになる味わいでありながら、程よい酸味を効かせることで、さっぱりとした後味に仕上げています。





＜りんごゼリー＞

りんごのやさしい風味を楽しめるゼリーです。すっきりとした口当たりで、思わずもう一口食べたくなるような味わいに仕上げました。食後のデザートにはもちろん、食事中のお口直しとしてもお召し上がりください。

～ビッグボーイのサラダバーのこだわり～

サラダバーでは、常時 18 種類のメニューをご用意しており、新鮮な生野菜を中心に、フルーツや調理した野菜、パスタ、デザートまで幅広く取り揃えています。トマト、レタスミックス、パイナップルをはじめとした野菜やフルーツを店内でカットして提供しているほか、人気の「たらマヨマカロニサラダ」はマカロニを茹でるところから店舗で調理するなど、店内調理にもこだわっています。お好きなものを自由に組み合わせて、自分好みの一皿をお楽しみください。

※ サラダバーセットはメイン商品に＋550 円（税込 605 円・スープバー付き）、
プレミアムセットはメイン商品に＋650 円（税込 715 円・スープバー、ライスバー、カレーバー付き）、
単品サラダバーは 1,090 円（税込 1,199 円）でご利用いただけます。
※ 1 月下旬に販売終了予定です。
※ 158 店舗で販売予定です。（11 月 4 日時点）
※ ビッグボーイダイニング早稲田店ではサラダバーの内容ならびに価格が異なります。
※ 食材の状況により、販売内容が変わる場合があります。

以上

ZENSHO

https://www.bigboyjapan.co.jp/
https://www.zensho.co.jp/