

ビッグボーイといえば“大俵”！

秋の味覚“栗”を使用した「蒸し栗の大俵モンブラン」を販売！

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：平山 賢太郎 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7日（木）より、秋の味覚“栗”を使用したデザート「蒸し栗の大俵モンブラン」を販売します。



ビッグボーイの看板メニュー「大俵ハンバーグ」をモチーフにした「蒸し栗の大俵モンブラン 590円（税込649円）」は、しぼりたての蒸し栗のモンブランクリームや洗皮栗の甘露煮で栗のほくほく食感と程よい甘さを存分にお楽しみいただけるデザートです。蒸し栗のモンブランクリームは、栗本来の味をしっかりと感じられるフワツとした口当たり仕上げました。トッピングした洗皮栗の甘露煮は、じっくり煮詰めることで引き出した濃厚な甘みが特長です。蒸し栗のペーストの中にはもっちり食感のクレープで包んだミルクジェラートが隠れています。北海道産牛乳を使用したミルクジェラートの甘さ控えめでさっぱりとした味わいが、栗の甘みを引き立てます。

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、「蒸し栗の大俵モンブラン」をお楽しみください。

※ 全164店舗で販売予定です。（10月31日時点）

※ 1月上旬まで販売予定です。

以上